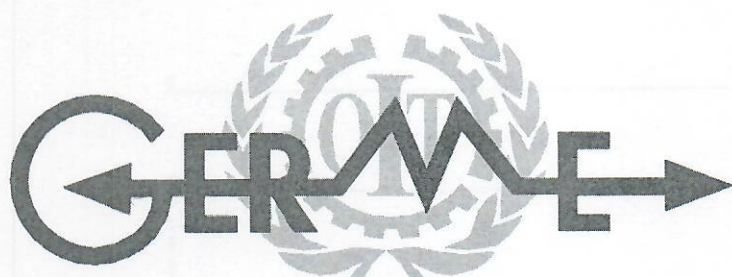


BUREAU INTERNATIONAL DU TRAVAIL



Gérez mieux votre Entreprise

Programme régional pour l'Afrique de l'Ouest Francophone
(OIT/RAF/98/M12/SID)

Formation Cree

Créez votre entreprise

Plan d'affaire

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	2
RESUME	3
1. IDEE D'ENTREPRISE	4
2.1 ETUDE DE MARCHÉ ET SEGMENTATION	5
2.2 PLAN MARKETING	5
2.3 PLAN MARKETING	5
2.4 PLAN MARKETING	7
2.5 PLAN MARKETING	9
3. PLAN DES VENTES MENSUELLES (TVA NON COMPRISE)	11
VALEUR DES VENTES TOTALES DE TOUS LES PRODUITS	11
4.1. PLAN DE PRODUCTION PRODUIT 1 (TVA NON COMPRISE)	13
4.2 PLAN DE PRODUCTION PRODUIT 2 (TVA NON COMPRISE)	14
4.3 PLAN DE PRODUCTION PRODUIT 3 (TVA NON COMPRISE)	15
4.4 PLAN DE PRODUCTION PRODUIT 4 (TVA NON COMPRISE)	16
4.5 PLAN DE PRODUCTION TOUS LES PRODUITS (TVA NON COMPRISE)	17
4.6 PLAN DE PRODUCTION TOUS LES PRODUITS (TVA NON COMPRISE)	18
4.7 PLAN D'ACHAT (TVA NON COMPRISE)	19
5.1 BESOINS EN PERSONNEL ET COUTS	21
5.2 ORGANIGRAMME	22
6.1 FORMULAIRE D'AMORTISSEMENT 1 & 2 (TVA NON COMPRISE)	23
6.1 FORMULAIRE D'AMORTISSEMENT 3 & 4 (TVA NON COMPRISE)	25
6.2 INVESTISSEMENT ET AMORTISSEMENT (1ERE ANNEE)	26
6.3 PLAN DE REMBOURSEMENT DE L'EMPRUNT	28
7.1 DIFFERENTS COUTS DE L'ENTREPRISE (TVA NON COMPRISE)	29
7.2 COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL (TVA NON COMPRISE)	30
7.3 FICHE TVA	31
7.4 PLAN DE TRESORERIE (TVA COMPRISE)	33
8. ESTIMATION DU COUT DE PRODUCTION (TVA NON COMPRISE)	34
9.1 CAPITAL DE DEMARRAGE NECESSAIRE	35
9.2 SOURCES DU CAPITAL DE DEMARRAGE	36
9.3 UN BILAN SIMPLE	37
10.1 FORME LEGALE DE L'ENTREPRISE	38
10.2 RESPONSABILITES LEGALES	39

RESUME

Ce plan d'affaire est une projection pour la période allant de ____ / ____ / 20__ à ____ / ____ / 20__

Nom de l'entreprise : Bar restaurant bleu
Adresse de contact : _____
Type d'entreprise : _____

[Téléphone] : 782642006 707442539

Statut légal : Entreprise Individuel

Prestataire des services suivants : Installation domestique et photovoltaïque

Propriétaires : Maxime DIATTA

Qualifications et expériences (cfr. CV's)

Sources de capital initial : _____

Montant : _____

Clients : Ménages de Waoundé, collectivités locale et Services

Personnel Propriétaire : _____

Commentaire [S1]: 'èè

1. IDEE D'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise :	Bar restaurant bleu
Type d'entreprise :	
☐ Prestataire de service	Fabricant prestataire de service
L'entreprise va se charger de :	Fabriquer les mets chaudes et froids puis les vendre plat de résistance entrer dessert
e	
Les compétences techniques proviendront du :	moi
Les clients seront :	Les gens de la ville les passant le CEMINALISES les abonnés les TOURRISES
L'entreprise va répondre aux besoins ci-après :	Les clients ont besoin d un restaurant proche pour éviter les déplacement
L'entreprise va commercialiser de la façon suivante :	Les clients viendront ,les livraisons domicile
J'ai choisi cette idée d'entreprise parce que :	J'ai suivis cette formation durant trois ans et j'ai des stages dans des hôtel et des restaurants j'ai les compétences et l'expérience je veux avoir mon propre entreprise et participé au développement de ma localité.

2.1 ETUDE DE MARCHÉ ET SEGMENTATION

Segment de Marché	Identification des clients potentiels	Besoins et préférences des clients	Analyse des concurrents
1	Les TOURRISES	Les produits de bon qualités ,frais	Faire les menus complets
2	Habitants de la ville	Les plats sénégalaise ,vient préparer	Entrer résistance et dessert
3	CEMINALITRE ,les passants	Servir les produits dorer et chaud	Gâteaux vent du café thé

2.2 PLAN MARKETING

SERVICE

	Poisson griller	Poulet sauté
Caractéristiques :	Dorer taille normal	Dorer taille en quartier emballage en barquette
Qualité	Bien cuit	Bien cuit

2.3 PLAN MARKETING

PRIX (TVA non comprise)

	Poisson griller	Poulet sauté
Les clients souhaitent payer :		
• Le plus élevé	2000	2000
• Le plus bas	3000	3000
	1500	1500
Ma proposition de prix :	2000	2000
Mon coût de revient (étape 8) :		
Mon prix définitif :		
Raisons pour mon prix définitif :		

2.4 PLAN MARKETING

PLACE

L'emplacement : SAINT LOUIS

Les locaux sont :

☐ ma propriété

L'emplacement de l'entreprise peut être décrit de la façon ci-après : J'ai l'intention de louer un location dans les environs BOUDJOUQUE, en face l'université GASTON berger

Cet emplacement est retenu pour les raisons suivantes : C'est parce que il n'y a pas beaucoup de restaurant dans le quartier et que les clients ont besoin de restaurant proche et les loyers de la ville sont très chers

Cet emplacement présente les avantages et inconvénients ci-après :

Les loyers sont moins chers

Les charges mensuelles de cet emplacement sont : 150000

Ces coûts comprennent : location

Méthode de distribution :

L'entreprise vendra directement aux : ☐ Grossistes ☐ Détaillants

☐ Individus ☐ Internautas et/ou ☐ Autre (à préciser) :

Ce type de distribution est retenu pour la raison suivante :

Les charges mensuelles supplémentaires sont : 150000

Ces coûts comprennent : LOCATION

2.5 PLAN MARKETING

PROMOTION

Le bouche à oreille :			
Je vais essayer d'influencer le "bouche à oreille" de la façon suivante :			
La publicité pour mon entreprise:			
Je vais assurer la promotion de mon entreprise de la façon suivante :			
TYPE DE PUBLICITE	DETAILS		COUTS
GRAND PLAQUE	GRAND PLAQUE PORTANT L INDICATION DE LA CARTE DU RESTAURANT		50000
PETIT PLAQUE	PETIT PLAQUE PLACE A L ENTRE DE LA PORTE PORTANT LES MENUS DU JOUR		400
RADIO	RADIO DOUNIA		10000
La promotion des ventes:			
Je ferai la promotion suivante des ventes :			
PROMOTION DES VENTES	DETAILS		COUTS
Cuisiné les plats chaud et froid puis et vend au PRIX ABDABLE			10000

2.5 PLAN MARKETING

PROMOTION

Le bouche à oreille :		
Je vais essayer d'influencer le "bouche à oreille" de la façon suivante :		
La publicité pour mon entreprise:		
Je vais assurer la promotion de mon entreprise de la façon suivante :		
TYPE DE PUBLICITE	DETAILS	COUTS
GRAND PLAQUE	GRAND PLAQUE PORTANT L INDICATION DE LA CARTE DU RESTAURANT	50000
PETIT PLAQUE	PETIT PLAQUE PLACE A L ENTRE DE LA PORTE PORTANT LES MENUS DU JOUR	400
RADIO	RADIO DOUNIA	10000
La promotion des ventes:		
Je ferai la promotion suivante des ventes :		
PROMOTION DES VENTES	DETAILS	COUTS
<i>Cuisiné les plats chaud et froid puis et vend au PRIX ABDABLE</i>		10000

3. PLAN DES VENTES MENSUELLES (TVA non comprise)

Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	-------

Produit, Service ou gamme de Produits 1cake													
Quantité	100	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	5050
Prix Unitaire	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Valeur des ventes	200000	400000	500000	600000	700000	800000	900000	1000000	1100000	1200000	1300000	1400000	10100000

Produit, Service ou gamme de Produits 2poisson griller													
Quantité	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	4500
Prix Unitaire	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Valeur des ventes	200000	300000	400000	500000	600000	700000	800000	900000	1000000	1100000	1200000	1300000	9000000

Produit, Service ou gamme de Produits 3yassa poulet													
Quantité	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	450
Prix Unitaire	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800
Valeur des ventes	18000	27000	36000	45000	54000	63000	72000	81000	90000	99000	108000	117000	810000

Produit, Service ou gamme de Produits 4brochettes de boeuf													
Quantité	9	12	18	20	24	26	28	30	33	36	39	40	317
Prix Unitaire	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Valeur des ventes	9000	12000	18000	20000	24000	26000	28000	30000	33000	36000	39000	40000	317000

Valeur des ventes totales de tous les produits (au cas où il y a plus de quatre produits)													
Valeur des ventes													
Valeur des ventes totales de tous les produits													
Valeur des ventes	427000	639000	954000	1165000	1378000	1589000	1800000	2011000	2223000	2435000	2647000	2857000	23080000

3. PLAN DES VENTES MENSUELLES (TVA non comprise)

Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	-------

Produit, Service ou gamme de Produits 1cake													
Quantité	100	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	5050
Prix Unitaire	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Valeur des ventes	200000	400000	500000	600000	700000	800000	900000	1000000	1100000	1200000	1300000	1400000	10100000

Produit, Service ou gamme de Produits 2poisson griller													
Quantité	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	4500
Prix Unitaire	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Valeur des ventes	200000	300000	400000	500000	600000	700000	800000	900000	1000000	1100000	1200000	1300000	9000000

Produit, Service ou gamme de Produits 3yassa poulet													
Quantité	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	450
Prix Unitaire	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800
Valeur des ventes	18000	27000	36000	45000	54000	63000	72000	81000	90000	99000	108000	117000	810000

Produit, Service ou gamme de Produits 4brochettes de boeuf													
Quantité	9	12	18	20	24	26	28	30	33	36	39	40	317
Prix Unitaire	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Valeur des ventes	9000	12000	18000	20000	24000	26000	28000	30000	33000	36000	39000	40000	317000

Valeur des ventes totales de tous les produits (au cas où il y a plus de quatre produits)													
Valeur des ventes													
Valeur des ventes totales de tous les produits													
Valeur des ventes	427000	639000	954000	1165000	1378000	1589000	1800000	2011000	2223000	2435000	2647000	2857000	23080000

4.1. PLAN DE PRODUCTION Produit 1 (TVA non comprise)

Pour les fabricants et les prestataires de services

Produit / Service 1:cake													
Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Plan de production (basé sur le plan des ventes) en nombre d'articles produits ou fournis :													
Quantité	100	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	5050
Achat de matières premières (selon le plan de production) :													
1 type de matière =Farine													
Quantité nécessaire par article =0,2kg													Prix unitaire =400 /
Quantité	20	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	1010
Valeur	8000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000	44000	48000	52000	56000	404000
2 type de matière =Levure													
Quantité nécessaire par article =0,08kg													Prix unitaire =50 /
Quantité	8	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	404
Valeur	400	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	20200
3 type de matière =sucre													
Quantité nécessaire par article =0,2kg													Prix unitaire = 600..... /
Quantité	20	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	1010
Valeur	12000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000	66000	72000	78000	84000	606000
4 type de matière =Beurre													
Quantité nécessaire par article =0,1kg													Prix unitaire 1600..... /
Quantité	10	20	25	30	35	40	45	50	55	60	56	70	505
Valeur	16000	32000	40000	48000	56800	64000	72000	80000	88000	96000	104000	112000	720800
5 type de matière =OEUFs													
Quantité nécessaire par article =2													Prix unitaire =100 /
Quantité	200	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	10100
Valeur	2000	4000	5000	6000	7000	8000	9000	10000	11000	12000	13000	14000	101000

4.1. PLAN DE PRODUCTION Produit 1 (TVA non comprise)

Pour les fabricants et les prestataires de services

Produit / Service 1:cake _____													
Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Plan de production (basé sur le plan des ventes) en nombre d'articles produits ou fournis :													
Quantité	100	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	700	5050
Achat de matières premières (selon le plan de production) :													
1 type de matière =Farine													Prix unitaire =400 /
Quantité nécessaire par article =0,2kg													
Quantité	20	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	1010
Valeur	8000	16000	20000	24000	28000	32000	36000	40000	44000	48000	52000	56000	404000
2 type de matière =Levure													Prix unitaire =50 /
Quantité nécessaire par article =0,08kg													
Quantité	8	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	404
Valeur	400	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	20200
3 type de matière =sucre													Prix unitaire = 600..... /
Quantité nécessaire par article =0,2kg													
Quantité	20	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	1010
Valeur	12000	24000	30000	36000	42000	48000	54000	60000	66000	72000	78000	84000	606000
4 type de matière =Beurre													Prix unitaire 1600..... /
Quantité nécessaire par article =0,1kg													
Quantité	10	20	25	30	35	40	45	50	55	60	56	70	505
Valeur	16000	32000	40000	48000	56800	64000	72000	80000	88000	96000	104000	112000	720800
5 type de matière =OEUFs													Prix unitaire =100 /
Quantité nécessaire par article =2													
Quantité	200	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	10100
Valeur	2000	4000	5000	6000	7000	8000	9000	10000	11000	12000	13000	14000	101000

5 type de matière =Oignon		Quantité nécessaire par article =2kg										Prix unitaire =200 /	
Quantité	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	9000
Valeur	40000	60000	80000	100000	120000	140000	160000	180000	200000	220000	240000	260000	1800000

Valeur totale d'achat de matières premières (selon le plan de production)													
Total	278900	418350	557800	697250	836700	976150	1115600	1255050	1394500	1533950	1673400	1117850	11855500

4.3 PLAN DE PRODUCTION Produit 3 (TVA non comprise)

Pour les fabricants et les prestataires de services

Produit / Service 3 : yassa poulet													
Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Plan de production (basé sur le plan des ventes) en nombre d'articles produits ou fournis :													
Quantité	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	450

Achat de matières premières (selon le plan de production) :												
1 type de matière =poulet		Quantité nécessaire par article5										
		Prix unitaire =3000 /										

Quantité	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	2250
Valeur	30000	225000	300000	375000	450000	525000	600000	675000	750000	825000	900000	975000	6427500

2 type de matière =riz		Quantité nécessaire par article =4kg										
		Prix unitaire = 400 /										

Quantité	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	1800
Valeur	16000	24000	32000	40000	48000	56000	64000	72000	80000	88000	96000	104000	626400

3 type de matière =oignon		Quantité nécessaire par article =2kg										
		Prix unitaire =200 /										

Quantité	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	9000
Valeur	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000	22000	24000	26000	180000

5 type de matière =Oignon		Quantité nécessaire par article =2kg										Prix unitaire =200 /	
Quantité	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	9000
Valeur	40000	60000	80000	100000	120000	140000	160000	180000	200000	220000	240000	260000	1800000

Valeur totale d'achat de matières premières (selon le plan de production)													
Total	278900	418350	557800	697250	836700	976150	1115600	1255050	1394500	1533950	1673400	1117850	11855500

4.3 PLAN DE PRODUCTION Produit 3 (TVA non comprise)

Pour les fabricants et les prestataires de services

Produit / Service 3 : yassa poulet													
Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Plan de production (basé sur le plan des ventes) en nombre d'articles produits ou fournis :													
Quantité	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	450

Achat de matières premières (selon le plan de production) :

1 type de matière =poulet		Quantité nécessaire par article5										Prix unitaire =3000 /		
		75	100	125	150	175	200	225	250	275	300	325	2250	
Quantité	50													
Valeur	30000	225000	300000	375000	450000	525000	600000	675000	750000	825000	900000	975000	6427500	

2 type de matière =riz		Quantité nécessaire par article =4kg												Prix unitaire = 400..... /
Quantité	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	1800	
Valeur	16000	24000	32000	40000	48000	56000	64000	72000	80000	88000	96000	104000	626400	

3 type de matière =oignon		Quantité nécessaire par article =2kg												Prix unitaire =200 /			
Quantité	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	1800				
Valeur	16000	24000	32000	40000	48000	56000	64000	72000	80000	88000	96000	104000	626400				

Quantité	18	24	36	40	48	52	56	60	66	72	78	84	690
Valeur	9000	12000	18000	20000	24000	26000	28000	30000	33000	36000	39000	42000	317000
4 type de matière =tomate													
Quantité nécessaire par article 2kg													Prix unitaire = 500..... /
Quantité	18	24	36	40	48	52	56	60	66	72	78	84	690
Valeur	9000	12000	18000	20000	24000	26000	28000	30000	33000	36000	39000	42000	317000
5 type de matière poivron													
Quantité nécessaire par article =2kg													Prix unitaire = 1200..... /
Quantité	18	24	36	40	48	52	56	60	66	72	78	84	690
Valeur	21600	28800	43200	48000	57600	62400	67200	72000	79200	86400	93600	100800	760800

Valeur totale d'achat de matières premières (selon le plan de production)													
Total	178200	237600	356400	388000	475200	514800	554400	594000	653400	712800	772200	831600	6268600

4.5 PLAN DE PRODUCTION Tous les produits (TVA non comprise)

Autres matières

Pour les fabricants et les prestataires de services

Tous produits et services													
Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Achat de matières premières (selon le plan de production) :													
1 type de matière =sel													
Prix unitaire = ...100..... /													
Quantité	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	180
Valeur	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	18000
2 type de matière =poivre en grain													
Prix unitaire = 100..... /													
Quantité	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	328
Valeur	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3000	12900
3 type de matière poivre en poudre													
Prix unitaire 50..... /													

Quantité	18	24	36	40	48	52	56	60	66	72	78	84	690
Valeur	9000	12000	18000	20000	24000	26000	28000	30000	33000	36000	39000	42000	317000
4 type de matière =tomate													
Quantité nécessaire par article 2kg													Prix unitaire = 500..... /
Quantité	18	24	36	40	48	52	56	60	66	72	78	84	690
Valeur	9000	12000	18000	20000	24000	26000	28000	30000	33000	36000	39000	42000	317000
5 type de matière poivron													
Quantité nécessaire par article =2kg													Prix unitaire = 1200..... /
Quantité	18	24	36	40	48	52	56	60	66	72	78	84	690
Valeur	21600	28800	43200	48000	57600	62400	67200	72000	79200	86400	93600	100800	760800

Valeur totale d'achat de matières premières (selon le plan de production)													
Total	178200	237600	356400	388000	475200	514800	554400	594000	653400	712800	772200	831600	6268600

4.5 PLAN DE PRODUCTION Tous les produits (TVA non comprise)

Autres matières

Pour les fabricants et les prestataires de services

Tous produits et services													
Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Achat de matières premières (selon le plan de production) :													
1 type de matière =sel													
Prix unitaire = ... 100..... /													
Quantité	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	180
Valeur	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	18000
2 type de matière =poivre en grain													
Prix unitaire = 100..... /													
Quantité	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	328
Valeur	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2600	2800	3000	12900
3 type de matière poivre en poudre													
Prix unitaire 50..... /													

Valeur	178200	237600	356400	388000	575200	514800	554400	594000	653400	712800	772200	831600	6268600
Produit / service 4 : yassa poulet (étape 4.4)													
Quantité	120	180	240	300	360	420	480	540	580	600	720	775	13475
Valeur	59000	268200	358000	447500	537000	626500	716000	805500	895000	984500	1074000	1635000	7935000
Autres matières : (étape 4.5)													
Quantité	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	550
Valeur	500	700	900	1100	1300	1500	1700	1900	2100	2300	2500	2700	19707

Valeur totale d'achat des matières premières pour tous les produits ou services													
Total	555000	1001950	1350200	1647950	1984100	1104920 0	2558800	1543750	3154100	346165	3764200	2381650	28179900

4.7 PLAN D'ACHAT (TVA non comprise)

Pour les détaillants et les grossistes

Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Produit 1 :	Unité : _____ Prix d'achat / unité : /												
Quantité													
Valeur d'achat													
Produit 2	Unité : _____ Prix d'achat / unité : /												
Quantité													
Valeur d'achat													
Produit 3	Unité : _____ Prix d'achat / unité : /												
Quantité													
Valeur d'achat													

Produit 4		Unité : _____										Prix d'achat / unité : /									
Quantité																					
Valeur d'achat																					
Produit 5		Unité : _____										Prix d'achat / unité : /									
Quantité																					
Valeur d'achat																					
Valeur totale d'achat																					
Total																					

5.1 BESOINS EN PERSONNEL ET COUTS

POSTE	QUALIFICATION	SALAIRE BRUT PAR MOIS	CONTRIBUTION DE L'EMPLOYEUR	DUREE DU CONTRAT
1 <i>gérant</i>	C a p	70000	10000	3 <i>mois</i>
2 <i>comptable</i>	B e f m	60000	5000	3mois
3 <i>chef cuisinier</i>	C a p	80000	10000	4mois
4 <i>serveur</i>	C a p	50000	4000	3mois
5 <i>gardien</i>	B e f m	50000	4000	3mois
6 <i>plongeur</i>	C a p	50000	4000	3mois
7 <i>ménagère</i>	B e f m	40000	3000	3mois

Contributions du propriétaire en cas d'entreprise individuelle :

Coût total des salaires (par mois) : 440000 = 400000 + 40000

Recrutement :

Le mode de recrutement du personnel sera le suivant : radio

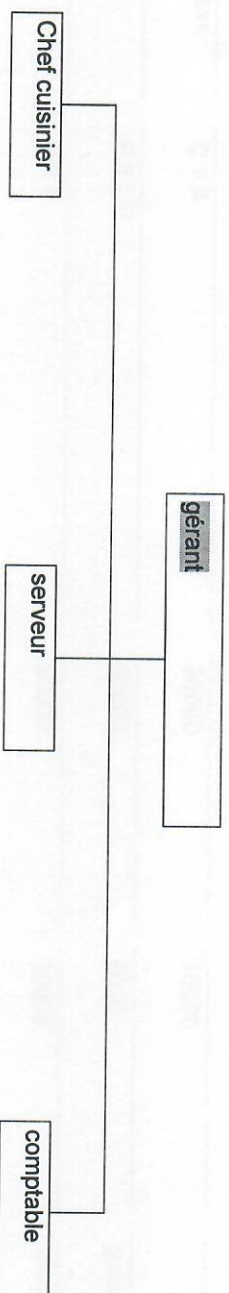
Le coût total de recrutement du personnel sera : 10000 Ces coûts comprennent : 10000

5.2 ORGANIGRAMME

Les tâches et responsabilités seront réparties comme suit :

PERSONNEL	POSTE	TACHES ET RESPONSABILITES
1 <i>Jean</i>	gérant	Responsable du restaurant
2 <i>butou</i>	comptable	Encaisse l'argent
3 <i>maxime</i>	Chef cuisinier	Responsable de la cuisine
4 <i>angel</i>	serveuse	Elle occupe du service
5 <i>marcel</i>	gardien	La sécurité
6 <i>fatou</i>	plongeuse	Lavage du matériel

L'organigramme de l'entreprise se présentera comme suit :



6.1 FORMULAIRE D'AMORTISSEMENT 1 & 2 (TVA non comprise)

Article cuisinière				
Date d'achat :2017				
Coût d'achat :250000				
Années d'utilisation : 5__ ans (Pourcentage: 20__ %)				
Amortissement annuel :				
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir	
1	50000	50000	200000	
2	50000	100000	150000	
3	50000	150000	100000	
4	50000	200000	50000	
5	50000	250000	0	
6				
7				
8				
9				

Article 2 :CONGELATEUR				
Date d'achat :2017				
Coût d'achat :150000				
Années d'utilisation : 5__ ans (Pourcentage: 20__ %)				
Amortissement annuel :				
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir	
1	30000	30000	120000	
2	30000	60000	90000	
3	30000	90000	60000	
4	30000	120000	30000	
5	30000	150000	0	
6				
7				
8				
9				

6.1 FORMULAIRE D'AMORTISSEMENT 3 & 4 (TVA non comprise)

Article 3 :four				
Date d'achat :2017				
Coût d'achat :400000				
Années d'utilisation : 5 ___ ans (Pourcentage: 20 ___ %)				
Amortissement annuel :				
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir	
1	80000	80000	320000	
2	80000	160000	240000	
3	80000	240000	160000	
4	80000	320000	80000	
5	80000	400000	0	
6				
7				
8				
9				
10				

Article 4 réfrigérateur				
Date d'achat :2017				
Coût d'achat :100000				
Années d'utilisation : 5 ___ ans (Pourcentage: 20 ___ %)				
Amortissement annuel :				
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir	
1	20000	20000	80000	
2	20000	40000	60000	
3	20000	60000	40000	
4	20000	80000	20000	
5	20000	100000	0	
6				
7				
8				
9				
10				

6.2 INVESTISSEMENT ET AMORTISSEMENT (1ère année)

Investissements nécessaires (terrain, bâtiment, rénovation, machines, véhicules, meubles, etc.)

TYPE D'INVESTISSEMENT	SPECIFICATIONS	DATE D'ACHAT	COUT D'ACHAT (TVA non comprise)	MONTANT TVA	AMORTISSEMENT * 1ERE ANNEE
cuillère	CUISINE	2017	25000	5000	5000
congélateur	congelé	2017	150000	30000	30000
four	Cuir les gâteaux	2017	400000	80000	80000
réfrigérateur		2017	100000	20000	20000
Micro onde	Terminer la cuisson	2017	150000	30000	30000
licence		2017	25000		
Petit outillage		2017	200000		
équipement		2017	300000		
Niveau					
Tourelle					
Testeur					
Marteau					

.....

DUREE DE REMBOURSEMENT :

..... PERIODE DE DIFFERES mois :

28

7.1 DIFFERENTS COUTS DE L'ENTREPRISE (TVA non comprise)

Pour tous les Produits / Services / Gamme de produits														
Mois	Avant	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Différents coûts de l'entreprise (<u>hormis</u> coûts des matières premières, salaires, amortissement et capital)														
loyer		150000	150000	150000	150000	150000	150000	150000	150000	150000	150000	150000	150000	1800000
électricité		80000		80000		80000		80000		80000		80000		480000
gaz		30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	360000
eau		50000		40000		50000		60000		50000		50000		300000
équipement		200000												
publicité		8000												
personnel		10000												
assurance		20000												
transport		10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	120000
téléphone		10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	120000
licence		10000												
divers		100000												
recrutement		10000												

7.2 COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL (TVA non comprise)

Pour tous les Produits / Services / Gammes de produits														
Mois	Avant	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Valeur totale des ventes pour tous les produits ou services (étape 3) et subventions														
Valeur de ventes		427000	639000	116500	116500	137800	158900	180000	201100	222300	243500	264700	285700	23080000
Subventions														+
Valeur totale d'achat des matières premières et/ou de produits finis (étape 4.6 ou 4.7)														
Valeur d'achat		554500	100125	135020	164795	198410	689705	255880	284655	306460	346165	376420	381750	28179900
Stock initial														-
Stock final														+
Marge brute		98150	164025	230420	176445	212190	848605	435880	229565	528760	589665	641120	623875	51259900
Tous les autres coûts														
Salaires		440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	
Amortissement		17500	17500	17500	17500	17500	17500	17500	17500	17500	17500	17500	17500	-
Charges diverses		100000	100000	100000	10000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	-
Charges financières		12700	12700	12700	12700	12700	12700	12700	12700	12700	12700	12700	12700	-
Bénéfice brut		570200	570200	570200	570200	570200	570200	570200	570200	570200	570200	570200	570200	6842400
Taxe sur bénéfice														
Taxe sur bénéfice														-
Bénéfice net Après taxe														=

7.3 Fiche TVA

Mois		Avant	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
TVA sur les ventes														
• TVA @ ____ 18 ____ %	+		76860	11502 0	17172 0	20970 0	24804 0	28602 0	32400 0	36198 0	40014 0	43830 0	47646 0	47646 0
• TVA @ ____ %	+													
• TVA @ ____ %	+													
A : TVA À COLLECTER	=		76860	11502 0	17172 0	20970 0	24804 0	28602 0	32400 0	36198 0	40014 0	43830 0	47646 0	47646 0
TVA sur les coûts														
• TVA sur achats	+		99810	18022 5	24303 6	29663 1	35713 0	12446 9	46058 4	51237 9	55162 0	62309 7	67755 6	68715 0
• TVA sur investissements	+		22950 0											
• TVA sur loyer	+		27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000	27000
• TVA sur électricité	+		14400	14400	14400	14400	14400	14400	14400	14400	14400	14400	14400	14400
• TVA sur eau	+		9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000
• TVA sur les services	+													
• TVA sur.....	+													
• TVA sur.....	+													
• TVA sur.....	+													
• Autre TVA à réclamer	+													
B : TVA À RÉCLAMER	=		37970	23062 5	64046 7	34703 1	40753 0	12986 9	51098 4	36277 9	60202 0	67349 7	72795 6	73755 0

A reporter dans le plan de trésorerie													
TVA Payable (A > B) : A-B													
TVA Remboursable (A < B) : B-A		30285 0	11568 5	46874 7	13802 9	75949 0	18698 4	18698 4	20079 9	20188 0	23519 7	25149 6	26109 0

7.4 PLAN DE TRESORERIE (TVA comprise)

Mois	Avant	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ARGENT DISPONIBLE EN DEBUT DU MOIS	+												
* Recettes des ventes au comptant	+	427000	639000	954000	1156000	1387000	1589000	1800000	2011000	2223000	2435000	2647000	2857000
* Clients	+												
* Recettes des subventions	+												
* Recettes à partir des emprunts	+	4000000											
* TVA facturée	+												
* Autres recettes	+												
A : TOTAL DES ENCAISSEMENTS	=	4427000	639000	954000	1156000	1387000	1589000	1800000	2011000	2223000	2435000	2647000	2857000
* Dépenses pour achat	+	554500	100125	1350200	1647950	1984100	6897050	2558800	2846550	3064600	3461650	3764200	3881750
* Dépenses pour le personnel	+	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000	440000
* Dépenses pour charges financières	+	800000	800000	800000	800000	800000	800000	800000	800000	800000	800000	800000	800000
* Dépenses pour charges diverses	+	10000											
* Dépenses pour investissement	+												
* Dépenses pour remboursement emprunt	+												
* Dépenses pour TVA récupérable	+												
* Dépenses pour TVA due (+) ou crédit TVA (-)													
* Autres dépenses	+	2559400	1316800	1355200	1375200	1386400	1412800	1432000	1451200	1471400	1470400	1484600	1508800
B : TOTAL DES DECAISSEMENTS	=												
ARGENT DISPONIBLE EN FIN DU MOIS		1501800	282400	624800	1201200	1192000	1179600	1183400	1182000	1173800	1169600	1160400	1147200
(A - B)													

8. ESTIMATION DU COUT DE PRODUCTION (TVA non comprise)

Pour les fabricants et les prestataires de services ayant plus d'un produit

			PRODUIT 1	PRODUIT 2	PRODUIT 3	PRODUIT 4
Clé de répartition des coûts indirects :						
	100 %	=	75... %	+	24... %	+
					28... %	+
						22... %
Coût des matières	<u>28179900</u>	=	<u>2120800</u>	+	<u>11855500</u>	+
					<u>7935000</u>	+
						<u>6268600</u>
			<u>8034812</u>	=	<u>1590600</u>	+
					<u>2845320</u>	+
					<u>2221800</u>	+
						<u>1379092</u>
Coût de la main d'œuvre	<u>440000</u>	=		+		+
			<u>154000</u>	=	<u>114400</u>	+
					<u>96800</u>	+
						<u>66000</u>
Amortissement	17500	=	6125	+	4550	+
					<u>3850</u>	+
						<u>2625</u>
Charges diverses	100000	=	75000	+	24000	+
					<u>28000</u>	+
						<u>22000</u>
Charges financières	12700	=	9525	+	3048	+
					<u>3556</u>	+
						<u>2794</u>
Coût total annuel		=	3956050	+	14846818	+
					10289006	+
						7740111
			<u>1978025</u>	+	<u>7423409</u>	+
					<u>5144503</u>	+
						<u>2580037</u>
Volume de Production (par article) :			2000	2000	2000	3000
Coût par article * :						
* Information à inclure dans le Plan Marketing étape 2.3						

9.1 CAPITAL DE DEMARRAGE NECESSAIRE

INVESTISSEMENTS

FONDS DE ROULEMENT

(Pour les 3 premiers mois)

A amortir (investissements étape 6.1) : 17125974	1370078			
		Coût d'achat :38400+76800+78000	+	193200
A ne pas amortir :				1320000
		Charges salariales :4000 3	+	
	25000			300000
licence	+	Charges diverses 100000 3	+	
	200000			38100
outillages	+	Charges financières : 12700 3	+	
				5000
		RECRUTEMENT 5000	+	
	1595078			

A : Capital total pour les investissements initiaux :

B: Fonds de roulement total nécessaire = 1856300

Capital de démarrage nécessaire (A + B)
3451378

CAPITAL DE DEMARRAGE NECESSAIRE

- ## SOURCES DU CAPITAL DE DEMARRAGE

3451378

+

BIT

+

+

+

- D=

CAUTION (si nécessaire pour un prêt)

36

9.3 UN BILAN SIMPLE

Bilan de début (prévu pour ____ / ____ / 20____)

ACTIF		FONDS PROPRES ET PASSIF	
Investissements	+	Capital propre	+
Stock	+	Subventions sur investissements	+
Disponible (liquidité)	+	Emprunts	+
.....	+		+
SOLDE TOTAL	=	SOLDE TOTAL	=

Bilan de fin (prévu pour ____ / ____ / 20____)

ACTIF		FONDS PROPRES ET PASSIF	
Investissements	+	Capital propre	+
Stock	+	Résultat prévu, bénéfice (+), perte (-)	
Clients	+	Emprunts	+
Disponible (liquidité)	+	Amortissements	+
.....		TVA due (+), Crédit de TVA (-)	
.....		Fournisseurs	+
.....		Autres dettes	+
SOLDE TOTAL	=	SOLDE TOTAL	=

Commentaires sur l'évolution du bilan :

.....

.....

.....

10.1 FORME LEGALE DE L'ENTREPRISE

L'entreprise sera : ☐ une entreprise individuelle ☐ une société de personnes ☐ autre forme : _____

La raison du choix de cette forme d'entreprise est

MANQUE DE RESTAURANT DANS LE QUARTIER ET LES CLIENT ONT BESOIN DE
RESTAURANT PROCHE POUR EVITE LES DEPLACEMENT

Les propriétaires seront :

PROPRIETAIRE 1
MAXIME DIATTA

PROPRIETAIRE 2

Nom : _____

Nom : _____

CUISINIER

Position dans l'entreprise : _____

Position dans l'entreprise : _____

Actions initiales / capital investi : _____

Actions initiales / capital investi : _____

PROPRIETAIRE 3

PROPRIETAIRE 4

Nom : _____

Nom : _____

Position dans l'entreprise : _____

Position dans l'entreprise : _____

Actions initiales / capital investi : _____

Actions initiales / capital investi : _____

10.2 RESPONSABILITES LEGALES

L'année d'exercice couvrira la période allant de 01___/01___/20___ à 31___/12___/20___

Les comptes seront soumis à : compte

Au plus tard le : -01___/01___/20___

Les comptes comprendront : _____

L'entreprise est astreinte aux taxes suivantes : _____

SALAIRE HORAIRE CONGES CONGE DE MALADI

Les employés sont régis par les textes suivants : _____

LICENCE REGISTRE

L'entreprise aura besoin des licences et des permis suivants : _____

ASSURANCE SUR LES STOCK ET EQUIPEMENT

L'entreprise va souscrire à l'assurance suivante : _____

Autres responsabilités légales : _____

