

F2C – Création d'une micro-distillerie: connaître les règles, définir sa stratégie

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse à toute personne qui souhaite créer une micro-distillerie.

PRÉ REQUIS: Une connaissance minimale des techniques de production et de gestion de l'entreprise est souhaitable.

OBJECTIF: Permettre une réalisation plus efficace de l'étude de projet à l'aide d'un large inventaire des contraintes pesant sur les choix.

PROGRAMME

Connaître les règles en vigueur

- Accise et cotisation sociale sur les boissons alcoolisées
- Statut douanier des producteurs d'alcool de bouche
- Dispositif ICPE (Installations Classées Pour l'Environnement) et les contraintes afférentes
- Gestion des effluents
- Réglementation sur les ERP
- Désignation du produit, marque, étiquetage
- Réglementation relative à l'hygiène alimentaire

Définir sa stratégie

- Nécessaire clarification des objectifs, recensement des moyens
- Identification des clientèles-cibles
- Construction d'un mix-marketing pertinent
- Création du produit
- Dimensionnement du projet et son chiffrage : approche technico-économique

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés, études de cas concrets, échanges.

Sanction: évaluation des acquis et Certificat de réalisation

5/12 participants en présentiel

6/8 en distanciel

DURÉE: 1 jour/7 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an au CIDS
dont 1 session en distanciel

HORAIRES: 9H-17H30

ORGANISATION

Avis des stagiaires

“Bonne entrée en matière pour un primo accès”.
G.F. – Bar Manager

« Formation conforme aux attentes, permettant clairement d'aborder les fondamentaux. Je suis très satisfait de cette journée. »

O.L. – Futur Distillateur