

F2C - Parcours de 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

- L'accise et la cotisation sociale sur les boissons alcoolisées
- Le statut douanier des producteurs d'alcool de bouche
- Le dispositif ICPE (Installations Classées Pour l'Environnement) et les contraintes afférentes
- La gestion des effluents
- La désignation du produit, la marque, l'étiquetage

Définir sa stratégie

- La nécessaire clarification des objectifs, le recensement des moyens
- L'identification des clientèles-cibles
- La construction d'un mix-marketing pertinent
- La création du produit
- Le dimensionnement du projet

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés, études de cas concrets, échanges.

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation

5/15 participants

DURÉE: 1 jour/7 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

PRIX: 425 euros

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