











Checklist : Business Plan pour un Restaurant





Étude de marché : Comprendre son environnement

- Définir le profil de la clientèle cible (âge, habitudes, attentes) 
- Étudier la concurrence locale (type de restaurants, offre, prix, notoriété) 
- Identifier les tendances du marché (alim. durable, digitalisation, livraison, etc.) 
- Analyser l'emplacement et la zone de chalandise (flux, accessibilité, parking) 
- Évaluer la demande potentielle et le prix moyen des repas dans la zone ciblée 

Concept et positionnement : Se différencier

- Définir le type de restaurant (bistrot, gastronomique, fast casual, etc.) 
- Préciser l'offre culinaire (menu, spécialités, sourcing des ingrédients) 
- Déterminer la gamme de prix selon la clientèle cible et les coûts de revient 
- Choisir un nom de marque et une identité visuelle cohérente 
- Identifier l'élément différenciateur par rapport à la concurrence 

Stratégie marketing et communication : Se faire connaître

- Créer un site web attractif et bien référencé (présentation, menu, réservation) 
- Activer les réseaux sociaux adaptés à la cible (Instagram, Facebook, TikTok) 

Checklist : Business Plan pour un Restaurant



- Utiliser un logiciel de réservation pour restaurant pour optimiser le remplissage ✓
- Inscrire le restaurant sur Google My Business, TripAdvisor et autres annuaires ✓
- Planifier des actions promotionnelles pour l'ouverture et la fidélisation ✓

Organisation et gestion opérationnelle : Planifier le quotidien

- Définir les besoins en personnel (chef, cuisiniers, serveurs, plongeurs, etc.) ✓
- Élaborer une organisation des services (horaires, rotations, effectifs, etc.) ✓
- Sélectionner des fournisseurs fiables (denrées, boissons, équipements, linge) ✓
- Respecter les normes d'hygiène et de sécu. (HACCP, permis d'exploitation, etc.) ✓
- Obtenir les autorisations et licences (licence IV, déclaration en mairie, PMR) ✓

Prévisions financières : Assurer la rentabilité

- Établir un budget prévisionnel (coût d'installation, équipements, com., stock) ✓
- Déterminer le seuil de rentabilité (CA minimum pour couvrir les charges) ✓
- Estimer les dépenses mensuelles (loyer, salaires, matières, frais fixes et var.) ✓
- Prévoir un plan de trésorerie incluant une réserve pour les imprévus ✓
- Identifier les sources de financement (fonds propres, emprunts, sub., invest.) ✓

Checklist : Business Plan pour un Restaurant



Présentation et rédaction du BP : Structurer son dossier

- Structurer le business plan en sections claires ☒
- Résumé exécutif (pitch du projet en 1 page) ☒
- Présentation du concept et du marché ☒
- Stratégie marketing et commerciale ☒
- Organisation et gestion des opérations ☒
- Prévisions financières détaillées ☒
- Utiliser une mise en page professionnelle et soignée (titres, graph., annexes) ☒
- Rédiger de manière claire et concise, en mettant en avant les points forts ☒
- Faire relire et corriger son document par un expert ou un conseiller ☒

Essayez par vous-mêmes

Je demande une démonstration