

**MINISTERE DE LA JEUNESSE ET DE LA
PROMOTION DE L'ENTREPRENEURIAT
DES JEUNES**

CABINET

**SECRETARIAT PERMANENT
DE YOUTHCONNEKT
BURKINA**

BURKINA FASO
Unité – Progrès - Justice



CANEVAS DE PRESENTATION DE PROJET

Noms & Prénoms : POU SBILA Raogo

Ville/Village : Sotigui

Commune : Sogossagasso

Téléphone : 55 22 88 11

E-mail : raogo@yahoo.fr

RESTAURATION

Décembre 2019

FICHE SYNTHETIQUE DU PROJET

Titre du projet : projet d'ouverture d'un maquis-restaurant

Objet du projet : Vente de repas et de boissons

Secteur d'activité : Artisanat/Commerce

Localisation du projet : Sogossagasso

Nombre d'emplois à créer : 03

Nom & prénoms ou raison sociale :

Résidence du promoteur : Sotigui

Téléphone : 55 22 11 88

Date de démarrage : Dès réception de la subvention

Coût total du projet : 2 875 475 FCFA (100%)

Apport personnel : 875 475 FCFA (30,44%)

Montant de la subvention : 2 000 000F CFA (69,56%)

Mentor/Parrain (Nom, Prénom(s), Profession, Adresses) : POUSBILA
Noaga, Cuisinier en service à l'OCADES/Sogossagasso, BP 1026 05 Sotigui,
Tél : 60 43 25 15

SOMMAIRE

1. Présentation de l'entrepreneur et de l'entreprise

2. Etude de marché

3. Etude technique du projet

4. Etude financière

Annexes

1. PRESENTATION DE L'ENTREPRENEUR ET DE L'ENTREPRISE

1.1 Présentation de l'entrepreneur

Nom et prénoms : POU SBILA Raogo

Dénomination de l'association/groupement :

Age : 22 ans

Sexe : Féminin /___/ Masculin /__x_/

Situation actuelle : Aide cuisinier

Domicile : Sect 1 de Sogossagasso

Situation matrimoniale: Célibataire/_/ marié (e) /x_/ divorcé(e)/_/ veuf (ve)/_/

Niveau d'instruction : Aucun /_/ Primaire /x_/ Secondaire /_/ Supérieur /_/

Diplômes obtenus : CEP

Qualification professionnelle :

Expérience professionnelle : 02 ans dans la restauration, 1 an dans la gestion de maquis

Adresse : Sect 1 de Sogossagasso

Contact permanent : 55 22 11 88

1.2 Présentation de l'entreprise/ Projet

- Titre du projet : Ouverture d'un restaurant / maquis
- Secteur d'activité : Artisanat / Commerce
- Lieu d'implantation du projet : Sogossagasso
- Création /__x_/ Renforcement /___/
- Année de création : 2020

Description et justification du projet

Après avoir travaillé 03 ans dans le domaine de la restauration, j'ai eu le temps de me faire une opinion assez précise sur le secteur de la restauration. J'ai fait le constat que les restaurants ne désemplissent jamais et sont très sollicités au quotidien dans la ville de Sogossagasso par toutes les couches de la population. C'est donc convaincu que la restauration est aujourd'hui un secteur incontournable de la vie des hommes que j'ai décidé d'économiser pour me lancer dans l'activité à mon propre compte.

J'ai alors pris l'initiative de solliciter un appui afin d'ouvrir mon restaurant, en vue de m'auto-employer, d'offrir de l'emploi aux éventuels demandeurs et enfin de contribuer à la formation des apprentis cuisiniers.

- Forme juridique : Individuel /_x/ SA/_/ SARL/_/ GIE /_/ Groupe solidaire /_/ Association ou Groupement /_/

1.3. Emplois

a. Nombre d'emplois créés/existants

Types d'emplois	Sexe		Total
	Homme	Femme	
Emplois existants	00	00	00
Emplois à créer	02	01	03
Total	02	01	03

b. Poste occupés/à occuper par les employés et nature des emplois (temporaire ou permanent)

Poste occupé/à occuper	Nature		Total
	Permanent	Temporaire	
Cuisinier	1	0	1
Serveuse	1	0	1
gardien	1	0	1
	3	0	3

c. Nombre de salariés déclarés à la caisse : Femmes Hommes

2. ETUDE DE MARCHE

2.1 La demande potentielle pour les produits ou services (besoins dans la zone du projet)

Les lieux de détente sont un moyen très efficace de lutte contre le stress, le surmenage où se nouent les liens et se résolvent les problèmes. Il faut ajouter que la restauration est un souci majeur pour la population de Sogossagasso. Les restaurants présentent donc une importance indéniable puisqu'ils sont pour les populations des lieux de rencontre, de détente et de restauration. En plus, les restaurants permettent la création de petits commerces qui s'installent en général à proximité de leurs sites.

Le projet est donc né de ce constat et de la volonté d'apporter notre contribution au bien-être des populations et à la lutte contre le chômage des jeunes.

On peut donc affirmer qu'il existe une forte demande pour nos produits. Celle-ci est en constante augmentation. Nous n'auront aucune difficulté à les écouler sur le marché. Les demandeurs potentiels sont entre autres :

- les services du privé et de l'administration publique qui nous solliciteront des services tous les jours de la semaine, en particulier le week-end et lors des cérémonies diverses.
- les ménages des zones environnantes qui commanderont des repas et des boissons à différentes manifestations.
- les particuliers qui viendront pour se restaurer ou pour se détendre en cours de semaine ou pendant le week-end.

2.2 Les clients immédiatement visés (nombre, localisation, besoins, etc.)

- 120 services du privé et de l'administration publique;
- 80 ménages des zones environnantes ;
- 130 particuliers.

2.3 Les concurrents actuels (localisation, taille, nombre, occupation du marché, etc.)

Les concurrents de l'entreprise sont constitués de deux (2) restaurants qui n'offrent pas un menu régulier et varié. Ces entreprises n'arrivent donc pas à satisfaire toute la demande et sont situés en périphérie.

2.4 La part de marché du projet (marchés / ventes susceptibles d'être réalisés par le projet)

L'entreprise bénéficiera au minimum d'environ 60% du marché local grâce au bon emplacement, à la qualité des services ainsi que du marketing qui sera mis en œuvre.

2.5 La stratégie commerciale du projet (présentation du produit, prix, promotion, distribution) :

- ◆ Le produit :
 - ✓ petit déjeuner (Thé, Café, Sandwich...)
 - ✓ déjeuner (Mets locaux, Plats Africains et Européens....)
 - ✓ diner (Mets locaux, Plats Africains et Européens....)
- ◆ Le service:

Un point d'honneur sera mis pour que les points suivants soient respectés :

- ✓ l'accueil chaleureux et respectueux des clients ;
- ✓ la rapidité dans le service ;
- ✓ le travail bien fait.
- ◆ Présentation du prix

Notre politique de prix va tenir compte de plusieurs paramètres :

- ✓ les prix pratiqués par les concurrents sur le marché ;
- ✓ les attentes des clients ;
- ✓ les frais directs tenant compte des dépenses engagées dans le ravitaillement, celles occasionnées par le fonctionnement de l'entreprise et celles engagées dans la commercialisation ;
- ✓ la marge bénéficiaire et de l'économie d'échelle.

◆ La promotion des produits

Les procédés les plus efficaces pour faire connaître mes produits sont :

- ✓ la technique de bouche à oreille qui est utile pour la connaissance et l'écoulement de nos produits ;
- ✓ la prise de contacts avec les grossistes et les demi-grossistes, les boutiques et autres par le biais des cartes de visite. Cette politique de promotion nous permettra d'attirer les clients, de les fidéliser et d'assurer la disponibilité du produit ce qui exigera de nous de l'innovation.
- ✓ la participation aux foires, salons et autres évènements à caractère promotionnels.

◆ La distribution des produits

Nous nous déplacerons également pour livrer aux clients qui le voudront à domicile ou au lieu indiqué.

3. ETUDE TECHNIQUE DU PROJET

3.1 Description du site du projet :

Le projet sera installé dans un bâtiment qui sera loué au secteur 3 de Sogossagasso à environ 100 m de la mairie. Le site sera situé à moins d'un km du marché de la localité et est entouré de commerces, d'habitations, d'écoles qui sont pour nous une clientèle sûre et abondante. Le site est facilement accessible et bien placé, ce qui facilitera notre approvisionnement et l'accès à nos clients et partenaires.

3.2 Description de la production (pour les projets de production) ou de l'organisation du projet :

L'entreprise proposera les services et produits suivants :

Les plats

- Riz sauce
- Riz gras
- To
- Soupe de poisson
- Soupe de jaret
- Soupe Boyau
- Soupe de viande sauvage
- spaguetti
- Placali
- Frites
- Foutou
- Atiéké poisson
- Sandwisch viande hachée/poisson/avocat
- pain omelette
- Café au lait
- Café
- Thé

Les boissons

- * Coca cola
- * Fanta
- * Sprite
- * Dafani
- * Brakina
- * SOBBRA
- * LIBS
- * CHILL
- * Beaufort
- * Castel
- * Guinness
- * XL
- * Jus de fruits
- * Boissons naturelles et traditionnelles

- ✓ je me chargerai d'assurer la supervision de toutes les activités de l'entreprise, du ravitaillement et la gestion des stocks ainsi que la recherche de la clientèle et l'entretien des relations avec les partenaires.
- ✓ la serveuse devra m'assister dans la cuisine, enregistrer les ventes, tenir les comptes, recevoir et livrer aux clients.
- ✓ le gardien aura pour mission d'assurer la sécurité des marchandises et des installations.

3.3 Capacité et programme de production (projet de production / fabrication) :

La capacité d'écoulement mensuelle et annuelle de l'entreprise pour les trois premières années est présentée dans les tableaux suivants :

a) Capacité d'écoulement de la boisson

Désignation	Quantité mensuelle 1ère année	Quantité annuelle 1ère année	Quantité annuelle 2ème année	Quantité 3 ans
Coca cola	60	720	1080	2 940
Fanta	60	720	1080	2 940
Sprite	60	720	1080	2 940
Dafani 1L	24	288	432	1 176
Dafani 0,5L	48	576	864	2 352
Brakina	120	1440	2160	5 880
SOBBRA	60	720	1080	2 940
Beaufort	144	1728	2592	7 056
Castel	144	1728	2592	7 056
Guinness 66 cl	120	1440	2160	5 880
Guinness 33 cl	240	2880	4320	11 760
XL	240	2880	4320	11 760
Jus de fruits (forfait)	100	1200	1800	4 900
Boissons traditionnelles (forfait)	100	1200	1800	4 900

b) capacité d'écoulement des repas

Désignation	Quantité mensuelle 1ère année	Quantité annuelle 1ère année	Quantité annuelle 2ème année	Quantité 3 ans
Riz sauce	150	1800	2700	7350
Riz gras	50	600	900	2450
To	60	720	1080	2940
Soupe de poisson/ viande sauvage	30	360	540	1470
Soupe de jaret	30	360	540	1470
Soupe Boyau	40	480	720	1960
Placali	50	600	900	2450
Frites	100	1200	1800	4900
Foutou	50	600	900	2450

Attiéké poisson	50	600	900	2450
Sandwich	50	600	900	2450
Pain omelette	50	600	900	2450
Café au lait	50	600	900	2450
Café	300	3600	5400	14700
Thé	300	3600	5400	14700

3.4 Terrain, Infrastructures, aménagements et équipements

Terrain, Infrastructures, Aménagements, Equipements existants			Terrain, Infrastructures, Equipements à acquérir ou aménagements à réaliser		
DESIGNATION	Qté	Montant (FCFA)	DESIGNATION	Qté	Montant (FCFA)
Terrain, Infrastructures			Terrain, Infrastructures		
Terrain	-	-	Terrain	-	-
Bâtiments	-	-	Bâtiments	-	-
Sous total1		-	Sous total1		-
Aménagements			Aménagements		
Kiosque	1	250 000	Hangar		
Installation et aménagement du kiosque	1	100 000	Clôture		
Autre 1			Autre 1		
Autre 2			Autre 2		
Autre 3			Autre 3		
Sous total2		350 000	Sous total2		-
Equipements			Equipements		
			Matériel d'exploitation		400 500
			Matériel et mobilier de bureau		79 500
Sous total3		-	Sous total3		480000
TOTAL		350 000	TOTAL		480 000

4. ETUDE FINANCIERE

4.1 Evaluation des investissements

Frais d'installation

Désignation	Unité	Qté	PU	Coût
Frais de montage du projet	U	1	50 000	50000
Formation en entrepreneuriat	U	1	15 000	15000
Communication	-	-	-	-
Dépôt de brevet/licence, etc.	-	-	-	-
Autres démarches	-	-	-	-
Total				65 000

4.1.1 Aménagements

Désignation	Unité	Qté	PU	Coût
Kiosque	1	1	250 000	250 000
Installation du Kiosque et aménagements	1	1	100 000	100 000
Total				350 000

4.1.2 Matériel et mobilier de bureau

Désignation	Unité	Quantité	PU	Coût
Chaises	U	4	6000	24000
Banc	U	2	6000	12000
Table	U	1	6 000	6000
Calculatrice	U	1	2000	2000
Caissette à sous	U	1	10 000	10000
Chronos	U	5	2000	10000
Total				64 000

4.1.3 Matériel roulant

Désignation	Unité	Qté	PU	Coût
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
Total				

4.1.4 Matériel d'exploitation

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût
Chaises	U	20	6000	120000

Tables	U	5	7 500	37500
Verres	paquet	10	2 000	20000
Couvre-verres	U	60	100	6000
Décapsuleurs	U	10	200	2000
Congélateur	U	1	200 000	200000
Seaux	U	5	2 000	10000
Torchons	U	10	500	5000
Total				400500

4.1.5 Fonds de roulement

Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Coût
Achat de marchandises	forfait	1	1 389 475	1 389 475
Loyer	mois	3	15 000	45 000
Salaire promoteur	mois	3	40 000	120 000
Salaire serveuse	mois	3	30 000	90 000
Salaire gardien	mois	3	30 000	90 000
Electricité	mois	3	22 000	66 000
Eau	mois	3	10000	30 000
chargement de gaz	mois	3	20000	60 000
Communication	mois	3	10 000	30 000
Transport	mois	3	20 000	60 000
Stylo à bille	ff	10	100	1000
crayons	ff	10	75	750
Fiche de suivi des stocks	ff	ff	ff	2000
Fiche de suivi des recettes	ff	ff	ff	2000
Fiche de suivi des dépenses	ff	ff	ff	2000
Total				1 988 225

4.1.1 Récapitulatif des coûts d'investissements

Désignation	Montant F CFA
Frais d'installation	65 000
Aménagements	350 000
Matériel et mobilier de bureau	64000
Matériel roulant	-
Matériel d'exploitation	400 500
Fonds de roulement	1 988 225
Total	2 867 725

4.2 Tableau de financement

Désignation	Coût total	Apport personnel	Subvention
Frais d'installation	65000	65 000	0

Aménagements	350 000		350000
Matériel et mobilier de bureau	64000		64000
Matériel roulant	-	-	-
Matériel d'exploitation	400 500		400 500
Fonds de roulement	1988225	802725	1 185 500
Total	2 867 725	867 725	2 000 000
	100%	30,26%	69,74%

4.2 Amortissement de la subvention (pour vérifier la rentabilité et la bonne gestion du projet nous pratiquerons une simulation du calcul de l'amortissement sur la subvention)

4.3.1. Tableau d'amortissement mensuel

DATE	PRINCIPAL DEBUT DE PERIODE	REMBOURSEMENT	INTERET	Mensualités
1	2 000 000	51 608	8 333	59 942
2	1 948 392	51 823	8 118	59 942
3	1 896 568	52 039	7 902	59 942
4	1 844 529	52 256	7 686	59 942
5	1 792 272	52 474	7 468	59 942
6	1 739 798	52 693	7 249	59 942
7	1 687 106	52 912	7 030	59 942
8	1 634 194	53 133	6 809	59 942
9	1 581 061	53 354	6 588	59 942
10	1 527 707	53 576	6 365	59 942
11	1 474 130	53 800	6 142	59 942
12	1 420 331	54 024	5 918	59 942
13	1 366 307	54 249	5 693	59 942
14	1 312 058	54 475	5 467	59 942
15	1 257 583	54 702	5 240	59 942
16	1 202 882	54 930	5 012	59 942
17	1 147 952	55 159	4 783	59 942
18	1 092 793	55 388	4 553	59 942
19	1 037 405	55 619	4 323	59 942
20	981 785	55 851	4 091	59 942
21	925 934	56 084	3 858	59 942
22	869 851	56 317	3 624	59 942
23	813 533	56 552	3 390	59 942
24	756 981	56 788	3 154	59 942
25	700 193	57 024	2 917	59 942
26	643 169	57 262	2 680	59 942
27	585 907	57 501	2 441	59 942
28	528 407	57 740	2 202	59 942
29	470 667	57 981	1 961	59 942
30	412 686	58 222	1 720	59 942
31	354 464	58 465	1 477	59 942
32	295 999	58 708	1 233	59 942

33	237 290	58 953	989	59 942
34	178 337	59 199	743	59 942
35	119 138	59 445	496	59 942
36	59 693	59 693	249	59 942
total		2 000 000	157 905	2 157 905

4.3.2. Tableau d'amortissement annuel

	AN I	AN II	ANIII	TOTAL
REMBOURSEMENT	633 693	666 114	700 193	2 000 000
CHARGES FINANCIERES	85 609	53 188	19 108	157 905
ANNUITES	719 302	719 302	719 302	2 157 905

4.3 Exploitation

4.3.1 Le chiffre d'affaires prévisionnel

A la première année, le projet permettra de générer un chiffre d'affaire de 4 589 433 F CFA. A la deuxième année, le bénéfice réalisé servira à augmenter les facteurs de production, les recettes vont donc passer à 6 884 209 F CFA. Ces recettes vont rester stables pendant la troisième année.

Recettes	Années		
	1	2	3
Recettes	4 589 473	6 884 209	6 884 209
Total	4589473	6884209	6884209

4.3.2 Evaluation des charges d'exploitation

4.3.2.1 Achats et fournitures

Désignation	Années		
	1	2	3
Achat de marchandises	1 389 475	2 084 212	2 084 212
Fournitures de bureau	15 500	15 500	15 500
Total	1 404 975	2 099 712	2 099 712

4.3.2.2 Transport

.Désignation	Années		
	1	2	3
Transport sur formalités administratives	80 000	120 000	120 000
Transport sur livraison	120 000	180 000	180 000

Déplacement divers	40 000	60 000	60 000
Total	240 000	360 000	360 000

4.3.2.3 Frais de Personnel

Postes	Effectif	Salaire Mensuel de base	Total Salaires Mensuels	Total Salaires annuels
Salaire serveuse	1	30 000	30 000	360 000
Salaire gardien	1	30 000	30 000	360 000
Total				720 000

Frais de personnel prévisionnel

Désignation	Années		
	1	2	3
Salaires	720 000	720 000	720 000
Charges sociales	-	-	-
Total frais personnel (FP)	720 000	720 000	720 000

4.3.2.4 Autres services extérieurs

Désignation	Années		
	1	2	3
Electricité	264 000	264 500	265 000
Eau	120 000	125 000	127 500
chargement de gaz	240 000	240 000	240 000
Communication	120 000	130 000	140 000
Loyer (L)	180 000	180 000	180 000
Total	924 000	939 500	952 500

4.4.2.1 Charges diverses

Désignation	Années		
	1	2	3
Prélèvement du promoteur	480 000	480 000	480 000
Assurance	-	-	-
Total	480 000	480 000	480 000

4.4.2.2 Impôts et Taxes

Désignation	Années		
	1	2	3
Patente	-	-	-
TPA	-	-	-
CME	6 000	14 000	14 000
Total	6 000	14 000	14 000

4.4.2.3 Récapitulatif des charges d'exploitation

Désignation	Années		
	1	2	3
Achats et fournitures	1 404 975	2 099 712	2 099 712
Transport	240 000	360 000	360 000
Frais de personnel	720 000	720 000	720 000
Autres services	924 000	939 500	952 500
Charges diverses	480 000	480 000	480 000
Impôts et taxes	6 000	14 000	14 000
Total Charges	3 774 975	4 613 212	4 626 212

4.4.2.4 Répartition des charges d'exploitation

Désignation	Années		
	1	2	3
Charges fixes (FP +prélèvement du promoteur+ électricité+ impôt+fourniture+Loyer)	1 665 500	1 667 500	1 670 500
Charges variables (achat+tansport+eau+gaz+communication)	2 109475	2 945 712	2 955 712
Total Charges	3 774 975	4 613 212	4 626 212

4.4 Tableau des Amortissements des éléments de l'actif

Désignation	Montant	Durée (ans)	Amortissement annuel
Frais d'installation	65 000	5	13 000
Aménagements	350 000	10	35 000
Matériel & mobilier bureau	64000	5	12 800
Matériel roulant			
Matériel d'exploitation	400 500	5	80 100
Total			140 900

4.5 Tableau des amortissements prévisionnels

Désignation	Années		
	1	2	3
Frais d'installation	13 000	13 000	13 000
Aménagements	35 000	35 000	35 000
Matériel & mobilier bureau	12 800	12 800	12 800
Matériel roulant	-	-	-
Matériel d'exploitation	80 100	80 100	80 100
Total	140 900	140 900	140 900

4.6 Compte d'exploitation prévisionnel

Désignation	Années		
	1	2	3
Chiffre d'affaires (1)	4 589 473	6 884 209	6 884 209
Charges fixes (2)	1665500	1 667 500	1 670 500
Charges variables (3)	2 109 475	2 945 712	2 955 712
Excédent Brut d'Exploitation (4=1-2-3)	814 498	2 270 997	2 257 997
Amortissements (5)	140 900	140 900	140 900
Prélèvement du promoteur (6)	0	0	0
Résultat d'Exploitation (7=4-5-6)	673 598	2 130 097	2 117 097
Charges financières (8)	25 897	16 089	5 780
RESULTAT BRUT (9=7-8)	647 701	2 114 008	2 111 317
Impôt / résultat (10)	0	0	0
RESULTAT NET (11=9-10)	647 701	2 114 008	2 111 317
Cash flow	788 601	2 254 908	2 252 217

4.7 Plan de trésorerie prévisionnel mensuel

Désignation	Mois					
	1	2	3	4	5	6
1. Solde début mois		1 996 158	2 004 091	2 012 024	2 019 956	2 224 970
Encaissements						
Vente	382 456	382 456	382 456	382 456	382 456	382 456
Prestation de service						
Apport personnel	867 725					
Subvention	2 000 000					
2. Total encaisse.	3 250 181	382 456	382 456	382 456	382 456	382 456
Décaissements						
Achats matières premières	115 790	115 790	115 790	115 790	115 790	115 790
Achats autres fournitures	1 292	1 292	1 292	1 292	1 292	1 292
Transport	20 000	20 000	20 000	20 000	20 000	20 000
Personnel	60 000	60 000	60 000	60 000	60 000	60 000
Autres services	77 000	77 000	77 000	77 000	77 000	77 000
Charges diverses	40 000	40 000	40 000	40 000	40 000	40 000
Impôts et taxes	500	500	500	500	500	500
Charges financières	8 333	8 118	7 902	7 686	7 468	7 249
Investissements	879 500					
Remboursements	51 608	51 823	52 039	52 256	52 474	52 693
3. Total décaisse.	1 254 023	374 523	374 523	374 524	177 442	374 524
4. Solde mois = 2 - 3	1 996 158	7 933	7 933	7 932	205 014	7 932
5. Solde fin du mois =1+4	1 996 158	2 004 091	2 012 024	2 019 956	2 224 970	2 232 902

4.8 Plan de financement annuel

Désignation	Années			
	0	1	2	3
Ressources				
Apport personnel	867 725	867 725		
Emprunt	2 000 000	2 000 000		
Résultat brut		647 701	2 114 008	2 111 317
Amortissements		140 900	140 900	140 900
Ss Total Ressources	2 867 725	3 656 326	2 254 908	2 252 217
Emplois				
Investissements	879 500	879 500		
Fonds de roulement	1988225	1 988 225		
Remboursements		633 693	666 114	700 193
Sous Total emplois	2 867 725	3 501 418	666 114	700 193
Solde	0	154 908	1 588 794	1 552 024
Trésorerie cumulée	0	154 908	1 743 702	3 295 726

4.9 Rentabilité

4.9.1 Calcul du point mort

Désignation	Années		
	1	2	3
CA	4 589 473	6 884 209	6 884 209
Charges variables	2 109 475	2 945 712	2 955 712
Charges fixes	1 665 500	1 667 500	1 670 500
Point Mort	8	5	5
Marge sur coût variable	2 479 998	3 938 497	3 928 497
Taux de marge sur coût variable	54	57	57
CA critique (seuil de rentabilité)	3 082 167	2 914 670	2 927 346
Quantité			
CA critique/CA prévu	67%	42%	43%

4.9.2 Ration de rentabilité et de solvabilité

Désignation	Années		
	1	2	3
Résultat d'exploitation / CA	15%	31%	31%
Cash flow / Service dette	30	140	390

ANNEXES

Joindre en annexe :

- 1. Copie légalisée du document d'identité du promoteur ;**
- 2. Attestation de non engagement ;**
- 3. Factures pro format du matériel et équipement à acquérir ;**
- 4. Devis des constructions des infrastructures & aménagements ;**
- 5. Tout document pertinent (attestation de formation, toutes preuves matérielles de l'expérience du promoteur,).**