

**Nom de l'entreprise :** La pâtisserie du terroir

**L'Équipe :** Mathurin Emmanuella, Gaspard Malyna, Cezart Betchina, Aminvil Kimberlie

**La Mission :** devenir des fournisseurs de qualité dans la production de gâteaux à base de farine de pomme de terre, en nous distinguant par la qualité hors pair de nos produits et nos prix imbattables.

**Quels matériaux ou produits haïtiens utilisez-vous ?**

Les produits utilisés ainsi que la quantité :

1 carre de Margarine, 2 tasses de sucre granulé, 5 œufs entiers, 2 à 3 tsp essence de vanille, 3 tsp de whisky, 4 tasses de farine de pomme de terre, zeste de citron, 1 demi tasse de lait, 1 pincée de sel, 2 pincées de cannelle.

Les matériels utilisés :

- Bassine en acier inoxydable
- fouets
- tamis
- cuillère en bois
- spatule a nettoyer
- mixeur
- couteau
- moule pour gateaux

**Comment votre projet protège-t-il l'environnement ?**

Notre projet valorise les produits locaux et de saison, nous réduisons les emballages et les déchets, préservons le savoir-faire et la transmission des techniques culinaires professionnels.

**Qui sont vos clients ?**

Les personnes qui aiment déguster et grignoter quelque chose de succulent. Surtout les écoliers, les salaries, les parents d'enfants.

**Qui fait déjà quelque chose de similaire ? Pourquoi votre solution est-elle meilleure ou différente ?**

Pas de concurrents parce que les autres entreprises transforment la farine de blé en gâteaux et nous nous osons quelque chose de différent la farine de pomme de terre.

**Où l'entreprise sera-t-elle située ? Pourquoi ce choix ?**

Notre entreprise sera située a Carrefour, Cote plage 28, il y a beaucoup d'activités dans cette zone et il n'y a pas beaucoup de pâtisseries de qualité á Carrefour qui offrent quelque chose de différent.

**Décrivez précisément ce que vous vendez.**

Nous vendons un gâteau fait à base de farine de pomme de terre, les ingrédients utilisés dans la réalisation de ce gâteau sont farine de pomme de terre, œufs, lait, citron, sucre granule, rhum, essence de vanille, poudre à lever, margarine, zeste de citron.

**Combien allez-vous faire payer ? Expliquez pourquoi ce prix est juste par rapport à la qualité et aux clients visés.**

Nous allons vendre le gâteau á 200 gourdes la part, ce prix est juste parce que nous vendons un produit succulent, de qualité, et le savoir-faire n'a pas de prix.

**Comment les gens vont-ils savoir que vous existez ?**

Nous allons nous faire connaître à travers les réseaux sociaux plus précisément tik tok parce que c'est l'un des réseaux sociaux les plus utilisés en ce moment, nous allons aussi faire des affiches que nous allons apposer devant les écoles, les entreprises et devant les supermarchés.

**Expliquez brièvement les étapes de fabrication de votre produit ou de réalisation de votre service :**

- Tamiser la farine de pomme de terre pour enlever les impuretés
- Blanchir la margarine au mixeur
- Ajouter le sucre a la margarine
- Ajouter les jaunes d'œufs aromatisés au whisky, zeste de citron
- Verser la moitié du lait
- Ajouter la moitié de la farine
- Bien mélanger le tout
- Ajouter la levure dans l'autre moitié de la farine
- Mettre le reste du lait
- Monter les blancs d'œufs aromatisés avec zeste de citron en neige et les incorporer au mélange
- Graisser et saupoudrer le moule de farine de pomme de terre
- Ajouter le mélange dans le moule
- Enfourner pendant 45 minutes à 180 degrés Celsius

**Matériel nécessaire :** Listez les outils indispensables

- Bassines
- Four
- Moules
- Spatules
- Fouets
- Tamis
- Râpe
- Mixeur ou robot électrique
- Tasses à mesurer
- Cuillères à mesurer
- Spatules à nettoyer
- Réfrigérateur
- Table

**(Estimations)**

Nous avons utilisé ce tableau pour présenter nos chiffres :

<b>Poste de dépense</b>	<b>Montant estimé (Gourdes)</b>
<b>Investissement (Outils, aménagement)</b>	104.400
<b>Matières premières (Stock de départ)</b>	25.000
<b>Marketing (Publicité, enseigne)</b>	5.000
<b>TOTAL BESOIN AU DÉMARRAGE</b>	<b>149.400 gourdes</b>

- **Estimation des revenus :**

1 gâteau de 8 pouces à 8 parts, si nous vendons la part à 250 gourdes, 8 parts nous donnerons 2000 gourdes. A noter que si on vend 5 gâteaux par jour donc nous aurons 10.000 gourdes par jour. Notre entreprise prévoit de vendre 30 jours par mois sauf contraintes donc notre revenu s'élève à **300.000 gourdes** par mois.

**Rentabilité : Après avoir payé vos frais, combien de bénéfice restera-t-il environ ?**

**Il nous restera 51.000 gourdes**

**Besoins au Démarrage (Ce qu'il vous faut pour commencer)**

<b>Éléments</b>	<b>Description (Détails du matériel)</b>	<b>Montant estimé (HTG)</b>
<b>Équipements &amp; Outils</b>		
<b>1 four</b>	4 places avec bonbonne de gaz propane	
<b>1 petit réfrigérateur</b>	1 réfrigérateur économiseur d`énergie	25000
<b>1 robot électrique</b>	200 watts pour garder les produits frais	
<b>3 moules</b>	Robot avec 3 fouets, 1 bol mixeur de	45000
<b>Rape</b>	marque kitchen aid pour le mélange des	30000
<b>Bassines</b>	produits	1000
<b>Tamis</b>	Moule acheté par un artisan pour cuire	250
<b>Spatules a nettoyer</b>	les gâteaux	1000
<b>Tasses a mesurer</b>	Utilisé pour râper les citrons	150
<b>Fouets</b>	Pour mélanger, mettre les ingrédients	1000
	Pour enlever les impuretés dans la farine	
<b>1 table</b>	Pour étaler le mélange dans le moule	500
		500
	Pour quantifier les ingrédients	
	Pour battre les œufs en neige	15000
	Pour déposer les ingrédients et le robot électrique	
<b>Aménagement</b>		
<b>1 cuisine ou un espace d`une pièce</b>	pouvant servir de cuisine et de lieu d`emballage pour les gâteaux avant livraison	50.000

<u>Matières Premières</u>		25.000
Farine de pomme de terre, margarine, sucre, œufs, lait.		
<u>Communication</u>		5.000
Affiches Logo		
<u>Fonds de réserve</u> pour les imprévus		50.000
<b>TOTAL (Somme)</b>		<b>249.400</b> <b>HTG</b>

**TABLEAU B : Estimation des Ventes Mensuelles (Ce que vous allez gagner)**

Produit ou Service	Prix de vente unitaire (A)	Quantité vendue / mois (B)	Revenu Total (A x B)
	250	1200	
<b>TOTAL DES VENTES</b>			<b>300.000HTG</b>

**TABLEAU C : Calcul de la Marge (Ce qu'il vous reste à la fin du mois)**

<b>Poste</b>	<b>Calcul</b>	<b>Montant (HTG)</b>
<b>Revenu Total</b>	<i>le Total du Tableau B</i> <b>300.000HTG</b>	
<b>Dépenses du mois</b>	<b>85.333 HTG</b>	
<b>BÉNÉFICE NET</b>		<b>214.667 HTG</b>