

Notre accompagnement Culinaire



Vous évoluez dans un contexte économique fluctuant et concurrentiel...

En faisant appel à notre accompagnement, profitez de notre expertise culinaire destinée à vous apporter des solutions innovantes adaptées à votre structure et vous permettant de vous démarquer dans la durée...

Nos experts culinaires partagent avec vous leur technicité, savoir-faire et leur créativité pour faire évoluer votre offre de restauration en réponse à l'expression de vos besoins et vos attentes...

Leur rôle consiste à :

Former et accompagner vos Chefs à la découverte de nouveaux goûts et de nouvelles techniques pour que chaque prestation soit l'expression de la convivialité, du plaisir et du bien-être.

Susciter la curiosité de vos cuisiniers et leur communiquer leur passion autour des valeurs de créativité, de rigueur, d'innovation.

Permettre à vos cuisiniers de faire pleinement reconnaître leur savoir-faire et leur expertise au service de leur métier.

Votre identité culinaire

- ◆ Etude des tendances conceptuelles et de votre environnement concurrentiel.
- ◆ Définition et déclinaison du concept de restauration intégrant une offre de produits et de services.

Notre accompagnement Culinaire

Atelier de production culinaire et gestion de la productivité pendant le service

- ◆ Atelier de production culinaire avec votre équipe de cuisine
- ◆ Analyse de la charge de production et mise en place de solutions sur la gestion d'un service
- ◆ Dégustation et validation des plats

Conceptualisation de l'offre de restauration

- ◆ Réalisation des Fiches recettes
- ◆ Chiffrage des Fiches recettes
- ◆ Photos design culinaires de tous les plats
- ◆ Agencement du support de l'offre en format numérique
- ◆ Fixation des formules et des prix à la vente
- ◆ Proposition et présentation de nouveaux contenants (échantillons de vaisselle)

Définition et mise en place d'une mercuriale de produits

Assistance technique - contrôle de gestion

- ◆ Mise en place d'un suivi de la performance de votre carte de restaurant
- ◆ Analyse et rapport de gestion sur la rentabilité de votre restaurant
- ◆ Plan d'actions

