

Notre Accompagnement Culinaire



Placez vos cuisiniers au cœur du processus de prise en charge de vos convives...

Nos conseillers culinaires sont en constante recherche de solutions culinaires innovantes. Ils travaillent en étroite collaboration avec des diététiciennes expérimentées et spécialisées dans le secteur de la restauration collective pour proposer une alimentation parfaitement intégrée au processus de soins ou adaptée aux besoins particuliers des convives.

Leur rôle consiste à :

Former et accompagner vos Chefs à la découverte de nouveaux goûts et de nouvelles techniques issues de la cuisine moléculaire 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.

Conception des menus

Nos experts culinaires accompagnent vos Chefs pour ...

- ◆ Réaliser vos menus en raisonnant l'association des saveurs, des couleurs et des textures.
- ◆ Respecter la double identité : culinaire et culturelle de vos convives pour garantir une cuisine authentique.
- ◆ Sélectionner des produits adaptés pour faciliter la prise des repas selon le profil de vos convives.

www.solurest.com



Notre Accompagnement Culinaire

Bonnes pratiques

Nous accompagnons votre Chef de cuisine et son équipe pour...

- ◆ Bien acheter et bien gérer en vue de réduire les déchets alimentaires et de maîtriser les coûts budgétaires.
- ◆ Définir et organiser les modalités de fabrication en liaison froide ou en liaison chaude dans le respect de la réglementation.
- ◆ Mettre en place des techniques culinaires innovantes
- ◆ Maintenir le rapport qualité/prix des prestations.
- ◆ Garantir un assaisonnement équilibré et mesuré.
- ◆ Utiliser de nouvelles techniques permettant d'ajuster les cuissons afin de préserver la qualité gustative du produit et son rendement.
- ◆ Optimiser la production en prenant en compte le matériel et l'environnement structurel de la cuisine.

Mise en valeur de la prestation

Nous intervenons auprès de vos collaborateurs pour les conseiller et les aider à ...

- ◆ Maîtriser les règles de présentation prenant en compte la fraîcheur, le relief, l'abondance, la couleur...
- ◆ Agrémenter le dressage avec des décors annexes...
- ◆ Jouer avec l'aspect, les volumes, les textures...

Prestations spécifiques

- ◆ Forts d'une expérience en Santé, nos experts culinaires peuvent aussi vous accompagner sur des prestations spécifiques comme les textures modifiées, les manger-mains, la cuisine diététique...

Fiches recettes

- ◆ Dans le cadre de notre mission à vos côtés, nous pouvons rédiger des supports de bonnes pratiques professionnelles comme les fiches recettes pour pérenniser la qualité de la prestation et faciliter le travail quotidien de l'équipe de cuisine.

