

Formation

Cuisine et Pâtisserie

La formation pour les professionnels



Le Consulting



F

Découvrez notre programme « sur mesure »



Formation

Cuisine et Pâtisserie

Vous êtes restaurateur ou du secteur de la restauration, vous souhaitez bénéficier de conseils et d'aide au développement de votre entreprise, Jformation vous propose la formule « sur mesure ». Après avoir déterminé ensemble la durée de l'accompagnement, notre consultant vous assistera dans les différentes étapes des objectifs à atteindre.

- Formule « *sur mesure* »

<ol style="list-style-type: none">1. Prise de contact avec le client2. Analyse et diagnostic de l'existant3. Rapport d'analyse avec constat détaillé, remédiations, conseils et solutions à envisager (établi sous un mois) <p>↑</p> <p>Zone géographique / démographie Achalandage Emplacement / le visuel Positionnement / concept Carte / menu Bilan financier (prime-cost) Organisation générale Achats (fournisseurs, typologie produit, stock) Organisation de la production et de la distribution Gestion du personnel Communication</p> <p>↓</p> <ol style="list-style-type: none">4. Débriefing – projection <p>↑</p> <p>Analyse de l'audit et des dysfonctionnements Préconisations et conseils Projection</p> <p>↓</p> <ol style="list-style-type: none">5. La formule sera détaillée et adaptée lors de la prise de contact	<p>DURÉE :</p> <p>1 journée en entreprise Contact régulier</p> <p>500 €</p> <p>(hors frais kilométriques)</p> <p>+</p> <p>↓</p>
<ol style="list-style-type: none">6. Accompagnement sur une durée déterminée ensemble7. Formation du personnel8. Accompagnement dans l'élaboration de votre carte et menus <p>↑</p> <p>Tasting, remédiations Fiche technique</p> <p>↓</p> <ol style="list-style-type: none">9. Accompagnement dans les achats10. Mise en place d'une organisation adaptée...11. L'accompagnement sera adapté selon les besoins et objectifs	<p>Tarifs accompagnement à définir selon le travail à effectuer :</p> <p>Forfait mensuel</p>