



ADAPTACARTE

SOLUTIONS GASTRONOMIQUES

Une solution complète pour réorganiser votre structure et développer votre entreprise sans investissement supplémentaire

UN CONSTAT SIMPLE

De nos jours, nous courons après le temps, les journées paraissent de plus en plus courtes, le stress est omniprésent.

Les clients de plus en plus exigeants ne veulent pas seulement bien manger, ils veulent maintenant dévorer des yeux leur assiette avant de la déguster.

Passionné par mon métier, j'ai évolué dans différentes structures et ai donc appris à m'adapter à toutes les situations.

C'est pourquoi j'ai décidé de mettre à profit toutes mes expériences et de les partager avec vous en proposant des solutions adaptées à votre façon de travailler mais aussi à votre clientèle.

Mon objectif : définir les besoins de votre entreprise en termes de rentabilité, d'organisation, de mise en valeur ou encore de création.



Définir les besoins de votre entreprise
en termes de rentabilité,
d'organisation, de mise en valeur ou
encore de création

MA VISION

Dans notre corps de métier nous n'avons plus le temps de laisser la place à la créativité, les normes et le manque de personnel nous obligent à faire des choix. Les conséquences sont simples, on travaille sur nos acquis sans chercher à évoluer, on se lasse, nos clients aussi, le turnover du personnel est de plus en plus régulier.

La créativité externe et l'expérience culinaire fondées sur des bases de cuisine est en perpétuelle remise en cause en fonction des nouveaux produits, des nouvelles techniques et des nouvelles tendances.



Le conseil culinaire permet
d'apporter une identité réelle à un
projet.
Une recette, une carte, un concept

MON OFFRE

Faire un diagnostic détaillé de votre établissement (effectifs, équipements, hygiène, normes), de votre carte, de votre ratio coûts/matières.

Proposer des recettes originales et adaptables à vos exigences (outil de travail, durée moyenne d'un repas, prix moyen du couvert, ratio marchandises consommées) mais aussi adaptées à votre clientèle.

Créer une réactivité et une dynamique au sein de vos équipes selon votre demande d'accompagnement à court ou moyen terme.

Renforcer votre esprit de créativité culinaire par un regard externe.

Redéfinir et réactualiser votre carte et vos menus en établissant ensemble une nouvelle carte adaptée aux saisons et accompagnée de fiches techniques détaillées.



En collaboration avec le chef de cuisine, j'apporterai une formation claire sur chaque recette qui aura été ajoutée à votre carte, dans le respect des normes et des produits travaillés

AVANTAGES

Régularité des recettes grâce aux fiches techniques

Gain de clientèle

Gain de temps de travail (mise en place et service)

Amélioration de la présentation des plats

Gestion simplifiée de la matière première



Contactez votre organisme de formation pour connaître les financements possibles



ADAPTACARTE

OLIVIER CHAPUT

54 Bd Paul Vaillant COUTURIER

93100 MONTREUIL

N° formateur: 11 93 06738 93

Mobile: +33 6 69 78 90 27

Mail: olivier@adaptacarte.com

