

VOICI L'OFFRE DE MES SERVICES

Je vous apporte une aide extérieure afin de prendre un pas de recul; UNE AIDE INESTIMABLE. Le fait d'être constamment dans notre propre entreprise nous empêche parfois de détecter les moyens de performer davantage. Je saurai vous aider, que ce soit pour ouvrir, développer ou restructurer votre restaurant.

"VERS L'ATTEINTE DE VOS OBJECTIFS"

GESTION

- Aide au démarrage
- Analyse des états financiers pour diminuer les coûts de nourriture et de main-d'œuvre
- Calcul des coûts de revient et standardisation des recettes
- Conception et développement de menu
- Recommandation d'équipement

CUISINE

Inspection d'hygiène et salubrité

- Analyse de la propreté des comptoirs et du matériel à l'aide d'écouvillons
- Vérification de la température de l'eau chaude, du lave-vaisselle et des frigos
- Inspection générale

Autres

- Création d'outils de travail (mercuriale pour calcul automatique des recettes, tableau de mise en place, etc.)
- Gestion des stocks
- Gestion des inventaires
- Réorganisation des postes de travail

Et encore plus !