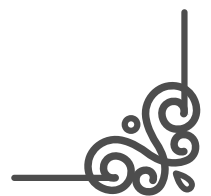


GUSTO



Conseils

Le goût de la réussite



Formations



Cuisine

Un véritable cuisinier est un artiste capable de reproduire de créer mais surtout d'apporter la touche qui saura sublimer les plats qu'il prépare.

Il intervient dans toutes les étapes de la préparation d'un repas, chacune ayant son importance pour parvenir à la réussite du résultat final.



Salle

Offrir à sa clientèle un repas de qualité ne repose pas uniquement sur la saveur des mets proposés. La gestion de la salle du restaurant va être déterminante dans l'appréciation que le client se fera du service proposé.



Gestion

Alors que tous les éléments du succès semblent réunis, certains restaurateurs s'étonnent de peiner à « réussir ».

En effet, vouloir offrir aux clients le meilleur service ne doit pas faire oublier l'objectif de rentabilité que doit s'imposer l'établissement.



Pâtisserie

Pour maîtriser toutes les techniques de pâtisserie et de cuisson, pouvoir innover et surprendre le consommateur avec des nouvelles recettes, les pâtisseries formateurs de Gusto Conseils feront en sorte que les pâtes à tarte, pâtes à choux, pâtisseries levées ou feuilletées, petits fours, entremets, pains ou brioches, desserts à l'assiette ou autres gâteaux à thème n'aient plus aucun secret pour vous !

Consulting

Gérer un restaurant, c'est avant tout gérer une société, avec les problématiques que ça implique.

Que ce soit dans le cas de l'ouverture d'un restaurant, ou son développement, Gusto Conseils vous accompagne sur divers aspects de l'entreprise :

- l'aspect culinaire (création de la carte par un chef, formation du personnel, mise en relation avec des fournisseurs)
- le management (recrutement, création de processus de travail et de poste)
- la gestion (création de fiches techniques, gestion des stocks et optimisation des coûts d'approvisionnement, organisation et optimisation du travail)
- le marketing (positionnement, création de l'identité du restaurant, optimisation des ventes additionnelles)



Alexandre Jouan, dirigeant fondateur

« Je viens d'une famille où la cuisine n'est pas spécialement une passion. Du moins au-delà de l'aspect nutritif et primaire de la chose. Pourtant, aussi loin que je me souviens, j'ai toujours aimé le raffinement gastronomique, l'exaltation et la surprise de la découverte d'un accord de goûts jusqu'alors inconnu à mes papilles, le délicat parfum émanant d'une cuisson réussie... »

Réalisations



Contactez-nous



Alexandre
06.34.18.10.96

David
06.09.46.30.08



contact@gustoconseils.com



76 rue de la pompe
75116 Paris