

CARTE DE NOS PRESTATIONS

2022

- MENU -

CRÉATION CULINAIRE

Recette entrée, plat ou dessert (à l'unité).....	100€
Fiche technique avec calcul de rentabilité (à l'unité).....	100€
Recette + fiche technique (à l'unité).....	180€
Audit culinaire.....	700€

Un de nos chefs vient dans votre restaurant pour tester vos produits et observer votre organisation

GESTION

Création d'un business plan complet.....	2400€
<i>Pour un restaurant à succès, il faut avoir tout prévu. Le Business Plan est là pour ça. C'est lui qui convaincra les investisseurs.</i>	
Étude de marché.....	1400€
<i>Comprendre son environnement avant de se lancer, ou pour prendre un nouveau départ.</i>	
Audit des ressources humaines.....	1400€
<i>Parce que l'humain est la pierre angulaire de la restauration, nous vous permettons d'optimiser votre équipe.</i>	
Audit de gestion.....	2100€
<i>On revoit ensemble toute la gestion du restaurant afin d'optimiser toutes les dépenses, les tarifs et le fonctionnement.</i>	

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Audit d'hygiène.....	250€
<i>N'attendons pas d'avoir des problèmes pour mettre en place les solutions.</i>	
Création du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).....	700€
<i>Le PMS est une obligation légale et doit être personnalisé pour chaque établissement.</i>	
Création de la liste des allergènes.....	250€
<i>Obligatoire également, la liste des allergènes doit être disponible pour vos clients.</i>	

COACHING ET ACCOMPAGNEMENT

Coaching du dirigeant (à l'heure).....	100€
<i>Être dirigeant, c'est souvent être seul pour prendre les décisions. Notre coach vous accompagne pour prendre les bonnes décisions et pour prendre du recul sur votre activité.</i>	
Formation du personnel	
<i>Voir notre carte des formations</i>	

Certains de nos tarifs peuvent être réajustés en fonction de la taille de votre établissement.

CONTACTS

SAS GUSTO Conseils | www.gustoconseils.com
99 rue de la Reine 78000 Versailles |  Alexandre Jouan
Alexandre JOUAN |  @alexandre.gustoconseils
06 34 18 10 96 |  Dans Ton Assiette