

# CONSEIL EN RESTAURATION

# CATERING CONSULTANCY

## ■ Conseil et accompagnement aux restaurateurs et investisseurs

*Consultancy and coaching for restaurateurs and investors*

## ■ Diagnostic global et préconisations sur-mesure

*Global diagnosis and tailor-made recommendations*

## ■ Mise en œuvre des solutions

*Implementation of identified solutions*



### › Bénéfice recherché

Réussir le lancement ou le développement de son établissement, en s'appuyant sur un regard extérieur global, compétent dans tous les paramètres de réussite : positionnement de l'établissement, concept, décoration, équipement, élaboration de la carte, formation...

### › Approches et prestations proposées

- Une analyse globale du restaurant
- Une offre par modules, selon les vrais besoins

#### ① Audit

- Identifier les points forts et points faibles de l'établissement
- Définir le positionnement du concept et de la stratégie de développement
- Evaluer l'organisation opérationnelle de l'exploitation
- Mesurer le niveau de satisfaction de la clientèle
- Analyser le positionnement du produit (carte - prix)

### › Expected benefits

*To successfully launch or develop a catering establishment, by relying on a comprehensive outside view, skilled in all of the ingredients for success: positioning, concept, decoration, equipment, menu creation, training...*

### › Proposed services and approach

- A global analysis of the restaurant in question
- An offer in the form of modules to suit genuine needs

#### ① Audit

- Identifying the establishment's strengths and weaknesses
- Defining concept positioning and development strategy
- Assessing the establishment's operational organisation
- Measuring the level of client satisfaction
- Analysing product positioning (menu – prices)



For further information :

Contact Fanny GUILLEMOT - 8 rue des compagnons - ZA la Folie Couvrechef - 14000 CAEN - Tél : 0033 (0)2 31 53 63 91 - Fax : 0033( 0)2 31 44 25 32 - e mail : fanny@lestoquesrebelles.fr

[www.lestoquesrebelles.fr](http://www.lestoquesrebelles.fr)

## 2 Definition du concept et positionnement de marque

## 3 Assistance conseil en communication

- Recherche de nom, création d'une identité visuelle

## 4 Définition du cahier des charges technique (agencement cuisine, etc..)

- Etude, implantation et remise à niveau de la cuisine.
- Matériel général pour la salle et la cuisine.

## 5 Création d'une carte et renouvellement

- création des recettes + remise de fiches techniques avec visuel de dressage assiette, prix de revient, argumentaire de vente.

## 2 Concept definition and trademark positioning

## 3 Consultancy and assistance in communication

- Choice of a name, creation of a visual identity

## 4 Definition of technical specifications (kitchen layout, etc..)

- Study, installation and updating of kitchens.
- General dining room and kitchen equipment.

## 5 Menu creation

- Creation of recipes + compilation of technical specification sheets including presentation illustrations, cost price and sales pitch.



## 6 Formation du personnel (cuisine et salle)

- Formation adaptée à la carte réalisée. Objectif : savoir reproduire les recettes de la carte et « la vendre en salle ».

## 7 Audit de lancement, repas à blanc

Avant ouverture de l'établissement, les Toques Rebelles organisent un repas à blanc pour que le personnel puisse « se caler » à la nouvelle carte. Les clients sont sélectionnés par nos soins et correspondent à la cible du restaurant.

## 8 Suivi et audit à l'année

## 6 Staff training (kitchen and dining room)

- Training to suite the created menu. Aim: to be capable of reproducing recipes from the menu and of «selling them to diners».

## 7 Launch audit, mock service exercise

Before the establishment actually opens, the Toques Rebelles organise a mock meal in order for staff to «feel more comfortable» with the new menu. We choose diners who match the restaurant's target clientele.

## 8 Yearly follow-up and audit