

Audit, diagnostic, conseils, solutions techniques et accompagnement

Des experts de la restauration à votre service

Organisation et Fonctionnement

- › Audit global du service restauration
- › Optimisation de l'organisation du travail (poste, missions, personnel, matériel...)
- › Amélioration de la qualité du service restauration
- › Etude du prix de revient et maîtrise du budget
- › Accompagnement au recrutement du personnel
- › Aide à la conception, la rénovation ou la mutualisation de services restaurations
- › Accompagnement au passage en liaison froide, mixte ou autogestion

Assistant à Maîtrise d'Ouvrage

- › Choix du mode de gestion de votre restauration (gestion directe, concédée...)
- › Choix du mode de gestion de votre solution de nettoyage
- › Choix d'un prestataire de restauration, de produits d'hygiène, de blanchisserie (rédaction de cahier des charges, analyse des offres...)
- › Suivi et contrôle du prestataire (respect du cahier des charges)
- › Achat de matériels (restauration, buanderie, blanchisserie, nettoyage...)

Diététique et nutrition

- › Elaboration ou correction des menus en adéquation avec vos contraintes (matériel, personnel, budget, alimentation végétale...)
- › Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- › Conception ou actualisation de votre charte nutritionnelle
- › Education ou information nutritionnelle auprès des consommateurs
- › Mise en place d'animations auprès des convives (ateliers culinaires, repas à thèmes, opérations petit déjeuner...)

Hygiène

- › Respect des normes d'hygiène et amélioration des pratiques
- › Conception ou actualisation du PMS
- › Accompagnement pour la réalisation du dossier d'agrément
- › Amélioration des résultats des contrôles sanitaires



Audit

Analyse de la situation actuelle avec état des lieux (ressources humaines, matérielles...)



Diagnostic

Identification de la problématique et définition du besoin / projet



Conseils

Etablissement d'hypothèses de travail et du plan d'actions associé



Accompagnement

Assistance à la mise en place du projet, suivi du plan d'actions

Les points forts

● Plusieurs phases au choix

Audit, diagnostic, conseils ou accompagnement, nos prestations sont personnalisées en fonction de vos besoins.

● Des formateurs consultants « métier »

Chefs de cuisine, gestionnaires de cuisine centrale, juristes, diététiciennes, acheteurs, tous nos experts « métier » sont à votre service pour mener à bien votre projet.

● Des interventions adaptées

Implication du personnel dans le projet, préconisations réalisables et chiffrées tenant compte de vos contraintes afin d'atteindre vos objectifs.

● Un point de vue objectif

Notre expérience dans tous les domaines de la restauration vous apporte des solutions objectives, crédibles et adaptées à votre fonctionnement.

● Des supports complets et utilisables

A chaque phase de notre accompagnement, nous organisons une réunion de restitution suivie de l'envoi d'un rapport détaillé et complet.

Nos clients

Ecole Internationale de Monaco (98), Institut Paul Bocuse (69), Restaurant de l'Usine Nestlé Waters Supply Sud (30), Clinique Les 3 Frontières (68), CROUS de Grenoble (38), Lycée Tristan Flora (93), Ecole Nationale Supérieure de la Police (69), Campus Innovia (60), Départements de la Drôme (26) et de l'Ardèche (07), Mairie d'Anzin (59), EHPAD Jean Courjon (69), APIRJSO (45), Cuisine centrale du Lycée Ste Claire (42)...

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : **www.vici-restauration.com**

