

TARIFS MISSIONS DE CONSULTING MODULE 1

Tarif horaire : 35 € */heure

Tarif semaine : 1000 € *

Elaborer sa Carte de Restaurant

Après une étude de votre concept, nous construisons ensemble votre carte de restaurant:

- Structure de la Carte. Nombre de plats par catégorie
- Structure des Menus et Formules
- Choix des produits de base et des plats phares
- Réalisation des fiches techniques
- Sourcing fournisseurs
- Calcul des prix de revient
- Détermination des prix de vente. Tableau d'analyse de Carte.
- Choix des intitulés des plats
- Préparation pour mise en page
- Explicatif de carte pour les équipes

La durée de la mission peut excéder une semaine en fonction des données fournies par vos équipes.

Un devis vous est remis avant chaque début de mission prévoyant une durée forfaitaire.

Principe des Missions

- Un audit préalable gratuit est réalisé quel que soit le module choisi
- Chaque module est adapté à la taille de votre restaurant et vos besoins.
- Ils peuvent être cumulés dans le cadre d'une création ou d'une reprise.
- Avant chaque mission nous définissons ensemble vos besoins et objectifs.
- Chaque mission commence par un audit et se termine par la mise en place de plans d'action correctifs et une vérification des résultats à échéance.
- Un rapport complet vous est remis et votre personnel d'encadrement est formé pour assurer des résultats durables.

* Non assujetti à la TVA-Tarifs TTC

Tarifs hors Frais éventuels de déplacement et d'hébergement

Voir les conditions générales de vente