

DOSSIER DE PRESSE



En 2017, après trente années à exercer les métiers de l'univers du bar et de la restauration, Olivier Dudemaine s'est lancé dans une nouvelle aventure : partager ses connaissances avec les créateurs d'établissements du CHR.

Son point fort : aider les restaurateurs en difficulté pour mieux développer leur concept et faire prospérer leur affaire. Il a démarré officiellement en 2018 cette activité de consultant. Son idée : permettre à chaque restaurateur, même sans gros budget, de pouvoir faire appel à un professionnel pour repenser un établissement. Il fonde alors le site www.lerestaurateurfute.fr. A travers ce portail accessible à tous sur le net, Olivier Dudemaine donne accès à une vingtaine de fiches conseils ainsi qu'à des articles à propos de la vie quotidienne des restaurateurs. Ces sujets offrent un éclairage utile sur la profession, ce que les exploitants apprécient vivement. La première étape de son nouveau challenge est alors en place.

Son second atout consiste à proposer à travers le site des missions de conseil à des prix abordables. Ce fils de restaurateur a donc mis en place différents modules permettant de cibler les besoins de chaque exploitant comme par exemple « Comment élaborer sa carte de restaurant ? »

Autre point capital, Olivier Dudemaine réalise des études globales. Il effectue à la demande une analyse sur-mesure pour chaque établissement.

OLIVIER DUDEMAINE, Restaurateur par vocation !



DEJA ENFANT, LE NEZ AU-DESSUS DE LA MARMITE !

« Rien d'étonnant qu'entre un père restaurateur et un oncle chef de cuisine sur les Bateaux-Mouches, je devienne restaurateur par vocation ! » rappelle avec humilité Olivier Dudemaine.

« J'ai tout appris sur le terrain grâce à des passionnés du métier, en commençant par la cuisine avec le chef étoilé Jean-pierre Vigato (Apicius). Il m'a transmis l'amour du produit ! » avoue-t-il avec émotion.

Sa passion est restée intacte mais, attiré par le contact client, il est devenu barman chez Maxim's (Ouverture de la Résidence Maxim's), puis chef de rang dans le groupe Accor (Ouverture du Sofitel La Défense) et maître d'hôtel chez les grands traiteurs parisiens (Dalloyau, François Clerc, Casanova réceptions, etc) avant de se lancer comme traiteur à 24 ans. Il accumulera quelques belles références comme le lancement de la Playstation chez SONY, du parfum Fabergé dans les jardins de Bagatelle, du dîner de gala de Placido Domingo à l'Opéra Bastille...

UN PARCOURS COMPLET AUX EXPERIENCES ENRICHISSANTES !

Cet enfant terrible des fourneaux reviendra très vite à la restauration pure, mais cette fois-ci pour approfondir ses connaissances en gestion et management dans le groupe Pepsi. Il sera manager de restaurant de l'enseigne Pizza Hut. Ensuite, dans son parcours, il accumule les postes de directeur : L'Appart', Le Spicy, Le Petit Poucet, Le Saut du Loup, Le Bœuf sur le toit etc. Ces différentes périodes d'emploi de salarié étaient entrecoupées d'expériences personnelles comme l'exploitation d'un restaurant semi-gastronomique en banlieue parisienne, le négoce de vin à destination des entreprises, des particuliers et des restaurateurs.

« Il y a deux ans, j'étais revenu à mes premiers amours, la cuisine en Alsace. La boucle est bouclée, avec ce tour complet de la profession. » avoue Olivier Dudemaine qui met désormais toutes ses connaissances au profit des autres restaurateurs avec cette nouvelle aventure baptisée « Le Restaurateur Futé » !

LES RECETTES DU SUCCES LIVREES SUR UN PLATEAU !

Il a choisi de livrer sur un plateau ses services, ses expériences et son sens du business aux créateurs de bars et de restaurants. Dans cette profession qui accueille de nouveaux profils et des reconversions professionnelles, son défi est d'apporter le regard et les solutions clés en mains à tous ceux qui n'ont pas encore d'expérience, Olivier Dudemaine est le conseiller privilégié de tous les professionnels de la restauration qui ont besoin de solutions pour ne pas faire d'erreurs de démarrage ou pour se renouveler quand une affaire s'essouffle. Ce Restaurateur futé s'adresse à tous ceux qui ont besoin de booster leur chiffre pour enfin faire des bénéfices ou parfois juste sortir des soucis financiers. Il cible aussi les restaurateurs chevronnés afin de les accompagner pour améliorer l'efficacité globale de leur affaire afin de se ménager davantage de temps libre. Sa nouvelle vocation consiste à faire partager sa passion de la restauration pour un exercice de cette profession dans les meilleures conditions et à apporter les clés du succès.

DES MISSIONS SUR-MESURE

RÉALISER 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 l'équipe de salle

AMÉLIORER LA RENTABILITÉ DE SON RESTAURANT

Après un **Audit complet**, je vous propose des actions correctives pour que votre restaurant dégage du profit.

- Audit commercial. Indice de satisfaction
- Analyse des achats et coûts
- Audit fonctionnel
- Analyse du concept. SWOT
- Présentation des résultats
- Proposition d'actions à court, moyen et long terme
- Accompagnement des actions à court terme

BOOSTER L'ACTIVITÉ DE SON RESTAURANT

Après un **Audit complet**, je vous propose des actions correctives pour **attirer plus de clients**.

- Audit commercial. Indice de satisfaction
- Analyse Produit
- Analyse Qualité
- Audit Marketing
- Analyse du concept. SWOT
- Présentation des résultats
- Proposition d'actions à court, moyen et long terme
- Accompagnement des actions à court terme

Les vidéos

Blog

Missions de Consulting

Qui suis-je ?

Demande de Devis

07.67.66.17.79

in

yt

DERNIERS ARTICLES

 **Concevoir sa Carte des Vins**
22 février 2018 - 22 h 06 min

 **L'Organisation en Cuisine**
19 février 2018 - 11 h 16 min

 La Qualité



DES TARIFS CLAIRS ET ETUDIÉS

: Restaurateur Futé - 2018

TARIFS MISSIONS DE CONSULTING

Tarif horaire : 35 € */heure

Tarif semaine : 1000 € *

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.

Module 1 : Elaborer sa Carte Définir les plats Réaliser les fiches techniques Calculer les prix de vente Déterminer les formules et menus Choisir les supports et affiner la présentation	Module 2 : Constituer ses équipes Définir l'organigramme Réaliser les profils de postes Constituer un livret d'accueil Aide au recrutement / Sessions de recrutement Définir le process d'intégration
Module 3 : Organiser le travail des équipes Optimiser les Plannings du personnel Répartir le travail en fonction des compétences Réaliser les fiches de postes et tâches quotidiennes Aménager les espaces / Optimiser l'ergonomie	Module 4 : Réglementation sanitaire Mise en place des documents de contrôle sanitaire Mise en place des normes HACCP Mise en place du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
Module 5 : Booster son Activité Audit commercial Etude de satisfaction Analyse de la concurrence Etude de l'offre produit Analyse des ventes quantitative et qualitative Analyse des outils de communication Etudes des Forces et Faiblesses (SWOT)	Module 6 : Améliorer sa Rentabilité Analyse des Chiffres Clés Ratios "solide" et "liquide" Analyse chiffre d'affaire et ticket moyen Etude des Frais Généraux Audit Fournisseurs et gestion des stocks

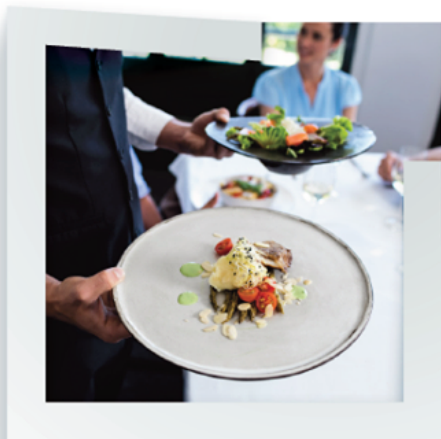
*Non assujetti à la TVA-Tarifs TTC
Voir les conditions générales de vente

MES PARTENAIRES



La garantie du profit !

Le logiciel qui calcule vos coûts matière cuisine



Marge
maîtrisée
=
SÉRÉNITÉ



Pour vos fiches techniques et vos inventaires
C'est facile et rapide !



Ratio du Chef |  61 rue Vauban 68100 Mulhouse |  03 67 61 01 99 |  contact@ratioduchef.com