

# CONSEIL EN RESTAURATION

ART  
CULINAIRE  
FRANCAIS

## Action globale : technique et humaine



### Conseil techniques

- Mise au point des cartes. Entrées, plats, desserts, vins.
- Amélioration de la rentabilité
- Organisation du travail
- Mise en conformité. Hygiène, DU
- Service en salle
- Techniques de vente

### Cohésion des équipes

- Animation des équipes
- Fédérer et motiver les équipes
- Recrutement
- Gestion des conflits

**Le plus : Show en salle**  
**“Mets et vins en équilibre”**  
pour vos clients

### Partenaire

Formation et accompagnement avec votre partenaire  
Action Conseil Formation  
Tél : 06 85 97 01 23

*“Une équipe d’experts à votre service,  
pour offrir à votre établissement un nouveau souffle”*

