



DONNEZ
UN NOUVEL ÉLAN
À VOTRE
RESTAURATION

VOS ATTENTES

EXPERTISE & CONSEIL



ACCOMPAGNEMENT & FORMATION



**C'EST PARCE QUE VOTRE RESTAURANT
EST UNIQUE,
QUE MES SERVICES SERONT
« SUR MESURE » !**

EXPÉRIENCES :

Formation : école hôtelière

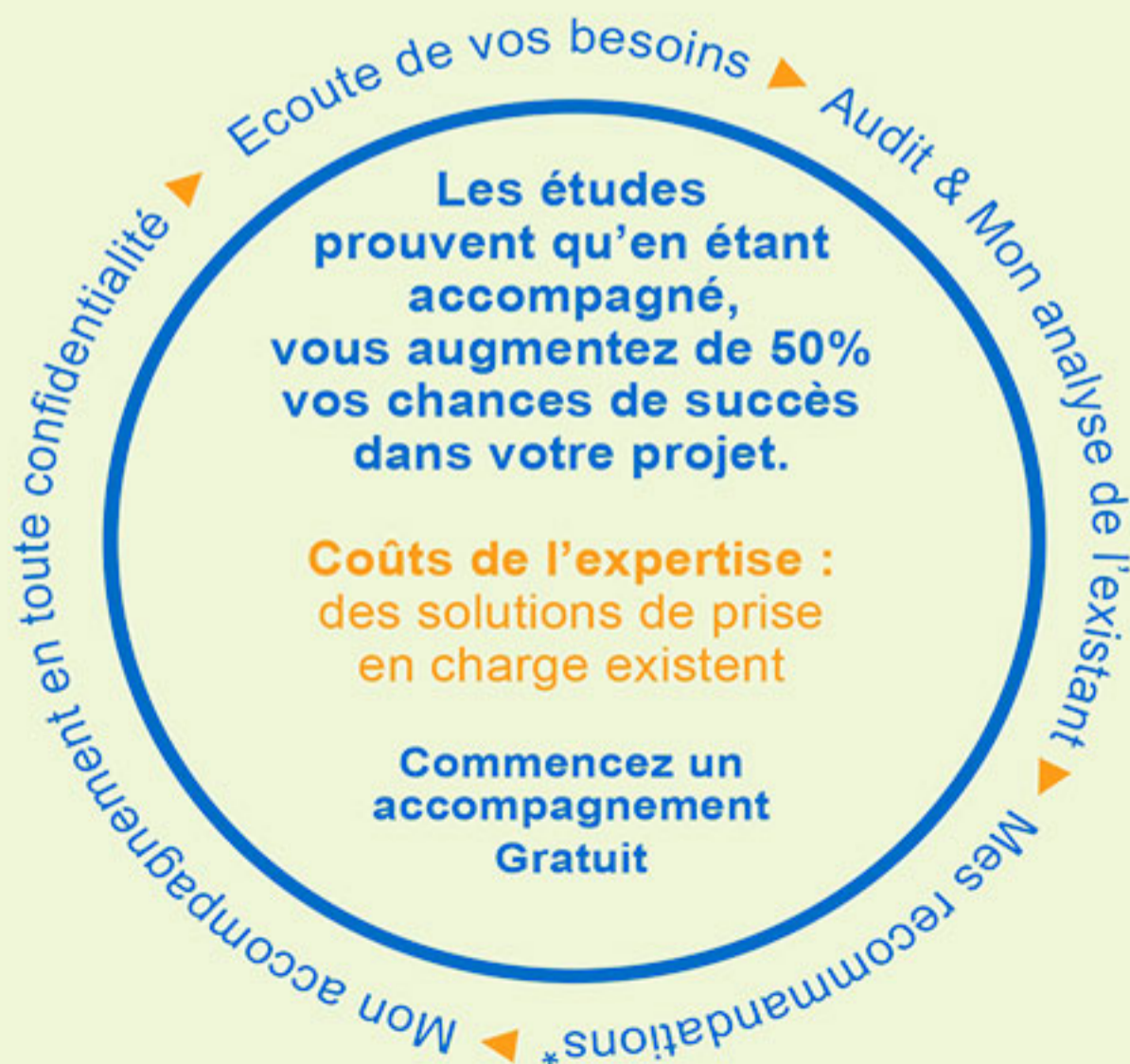
- 7 ans Cuisinier dans des Restaurants Gastronomiques étoilés au guide Michelin (dont 2 ans au Fouquet's sur les Champs Elysée)

- 31 ans en Restauration collective (chez le leader en France) : Chef de club de direction, Chef gérant, Responsable de secteur, Directeur Régional , Responsable du développement.

QUI SUIS-JE ?



MES POINTS FORTS :



*Mes recommandations

Je suis entouré de personnes chevronnées :

Bureau d'étude Technique, juriste, expert comptable, formation culinaire, diététique...

ILS M'ONT FAIT CONFIANCE

École Sainte Foy
Collège Notre Dame
de la Salle
Marmande (47)



Ecoute projet - Audit (sites & contrats) –
Réorganisation (Circuits, self, débarrassage...) -
Appel d'offre – Analyse des propositions – Contrat

LIEHBERR
Toulouse (31)



Ecoute projet - Audit (sites) – Enquêtes convives Projet
technique – Logiciel de gestion – Recommandations -
Accompagnement des équipes

CONTACT :

RS2A consulting

(Conseil en **R**estauration & **S**ervices, **A**udit et **A**ccompagnement)

Siège social : 1 rue des épis - 31600 SAUBENS -Tél : 07 81 34 70 88
Mail : contact@rs2a-consulting.fr Site : www.rs2a-consulting.fr

SASU au capital de 5 000 Euros - RCS Toulouse : 845262773 011 - CODE NAF : 7022z