Restauration & Services Audit et Accompagnement

SOCIÉTÉ DE CONSEIL EN RESTAURATION COLLECTIVE

EI GILLES BESOMBES

RS2A Consulting

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

Date de création : janvier 2019

Dirigeant : Gilles BESOMBES

Siège social :

1 rue des épis

31600 SAUBENS

Tél : 07.81.34.70.88

Courriel :

gilles.besombes@rs2a-consulting.fr

www.rs2a-consulting.fr

Entreprise Individuelle : 944 723 568

ORDRE DU JOUR

- **Présentation de l'équipe**
  - Qui suis-je ?
- **Présentation du service**
  - Profil expert
  - Secteur d'activité & mode de gestion
  - Domaine d'action
- **Plan de mise en œuvre**
  - Feuille de route du service
  - Analyse 3PA du service apporté
- **Références**
  - Ils m'ont fait confiance
- **Ressources**
  - Le budget du service

QUI SUIS-JE ?

Gilles BESOMBES

Consultant - Expert en restauration

- Diplômé d'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 du Club de Direction *(1 an)*, Chef Gérant *(4 ans)*, Responsable de Secteur *(7 ans)*, Directeur Régional *(9 ans)*, Responsable du Développement *(10 ans)*.

Après 38 ans passés à tous les postes de responsabilité en Restauration, je suis devenu un expert.
J'ai acquis les compétences pour donner de l'expertise, des conseils, et des formations pour les équipes.

MES DOMAINES D'INTERVENTIONS :

J'interviens à la demande, selon le besoin exprimé et parmi un panel non exhaustif
(sur mesure)

- Secteurs d'activité:
  - Enseignement
  - Entreprise
  - Santé
- Mode de gestion :
  - Gestion directe
  - Concédé à une société privée

QUELQUES EXEMPLES DE MON DOMAINE D'ACTION

ENQUETE CONVIVES *(Avant et après mission)*

Suivant l'objectif à atteindre

- - j'interview les convives directement à table
- - Je relève leur degré de satisfaction ainsi que leurs attentes
- - J'en réalise des statistiques et un relevé d'observations.

AUDIT DE LA RESTAURATION

- En tant qu'expert, j'apporte mes compétences au bénéfice de vos décisions
- J'analyse les points fort et les points de progrès en lien avec la réglementation en vigueur sur :
  - les différentes prestations proposées & service rendu aux clients
  - la qualité et la conformité des produits utilisés suivant la Loi EGALIM et du GEMRCN
  - - l'organisation du travail
  - - les locaux & les matériels utilisés
  - - l'hygiène *(Méthode HACCP)*
  - - Le gaspillage alimentaire (Loi GAROT)
  - - la gestion & la communication (affichage loi INCO)
  - - La gestion des déchets (Loi GRENELLE II)
- Un rapport d'Audit est rédigé.

PROPOSITION D'AMELIORATION

- Suite à l'audit, j'établis des recommandations dans le but de faire progresser le service de restauration

exemple : Nouveau concept, formations des équipes, nouvelle organisation du travail, solutions d'amélioration de la prestation et d'un service plus fluide, réaménagement des locaux & des matériels, consolidation de la gestion et de la communication

QUELQUES EXEMPLES DE MON DOMAINE D'ACTION - GESTION DIRECTE

PLAN D'ACTION

- Accompagnement et mis en place de votre Plan d'Action auprès de vos équipes.

LANCEMENT D'UN NOUVEAU GERANT / CHEF DE CUISINE

- J'accompagne le nouveau gérant ou le chef de cuisine dans sa prise de poste. Je lui rappelle les objectifs et les engagements fixés en amont. Je met en place les organisations nécessaires. Je l'accompagne pour la prise en main des outils, les achats, le management …

FORMATION DU PERSONNEL

- J'organise la formation de l'équipe selon vos besoins.
  Exemple : hygiène (HACCP), équilibre alimentaire (GEMRCN), techniques culinaires (fiches techniques loi INCO), gaspillage alimentaire (retraitement des déchets loi GAROT), cohésion d'équipe, organisation du travail, gestion et communication, outil informatique …), Agrément sanitaire, Plan de Maitrise sanitaire, Conseils nutrition, les économies d'énergies, le développement durable …
  je créer un module sur mesure en fonction du besoin.

QUELQUES EXEMPLES DE MON DOMAINE D'ACTION - GESTION CONCÉDÉE À UNE SOCIÉTÉ

GESTION D'UNE CONSULTATION *(Appel d'Offre)*

- Le pilotage de l'appel d'offre est un exercice délicat. C'est vous qui choisissez les sociétés que vous voulez solliciter. Je vous accompagne dans tout le processus : la rédaction des courriers, du règlement de la consultation, du cahier des charges et de ses annexes, la visite des locaux et le rappel des objectifs, les réponses aux questions des candidats, l'analyse des réponses, les compléments d'études, l'organisation de la soutenance, les négociations contractuelles, la rédaction du contrat …
  C'est vous qui choisissez la société avec laquelle vous souhaitez travailler.

REUNION DU LANCEMENT AVEC LE NOUVEAU PRESTATAIRE

- Sur une réunion de tous les participants concernés *(Client, Gérant, Responsable de secteur…)*. Après une présentation de tous les interlocuteurs du site, une visite des lieux et des installations, je rappelle les objectifs et les engagements pris sur la base du contrat et de ses annexes.

CONTRÔLE DE LA HAUSSE TARIFAIRE ANNUELLE

- Une formule de révision est intégré dans le contrat, une vérification peut-être faite pour valider le pourcentage de hausse appliqué aux futurs tarifs.

QUELQUES EXEMPLES DE MON DOMAINE D'ACTION

AUDIT DE CONTRÔLE

- J'interviens à tout moment pour contrôler et évaluer les prestations de restauration. *(La prestation servie aux convives, la bonne organisation, le respect des engagements…)*
  Un rapport est édicté.

PARTICIPATION AUX COMMISSIONS RESTAURANT

- En tant qu'expert, j'apporte mon éclairage sur des attentes particulières vis-à-vis des parents d'élèves ou des représentants de consommateurs.

PARTICIPATION AUX REUNIONS DE DIRECTION

(COMITE DE DIRECTION, OGEC, CONSEIL MUNICIPAL…)

- En tant qu'expert, j'apporte mes compétences au bénéfice de vos décisions.

PROJET D'INGENERIE *(BUREAU ETUDE TECHNIQUE)*

- En tant qu'adhérent de l'association RESTO FRANCE EXPERT je peux vous proposer des experts, reconnus par leurs pairs, pour répondre à votre besoin spécifique. *(Création d'un nouveau restaurant, d'un réaménagement d'un site existant, mise en conformité des locaux, création d'un point de vente exemple : cafétéria…).*
  Je leur fournis, et m'assure, qu'ils aient les informations nécessaires pour la réalisation de votre projet afin qu'il soit conforme à vos attentes.

FEUILLE DE ROUTE DE SERVICE

1 ER RENDEZ-VOUS

Détermination de la mission

REMISE PROPOSITION

Mission, chiffrage et délais

CONTRAT

Transparence

MISSION

Engagements & Rigueur

FIN DE LA MISSION

Bilan

ANALYSE DU SERVICE APPORTE : 3PA

P

POINTS FORTS

Mon temps et mes connaissances

à votre disposition

+ de 38 ans d'expérience

en restauration

P

PARTENARIAT

Une grande équipe de professionnels avec

RESTO FRANCE EXPERT

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

P

PERSPECTIVE

Augmentation de

+ de 50%

de la réussite

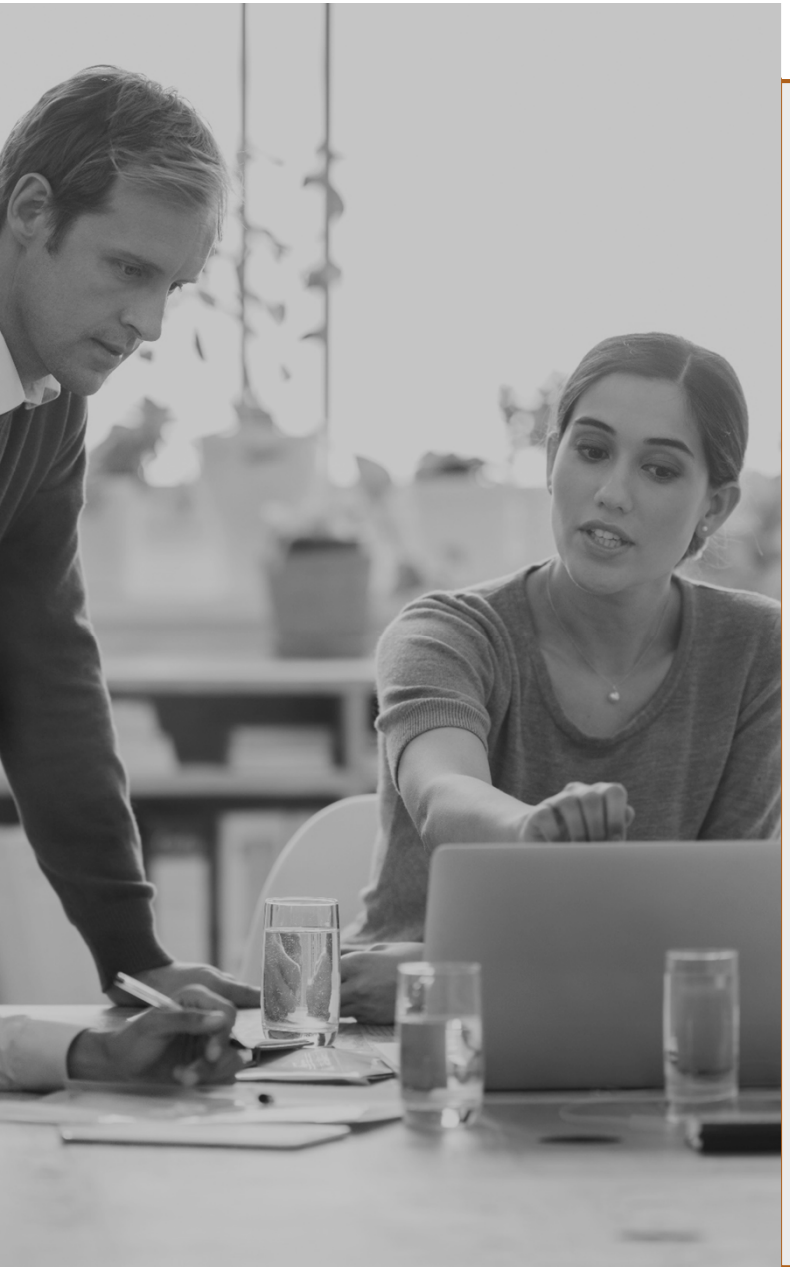
de votre projet

A

AGIR

C'est la concrétisation

de votre plan d'action



ILS M'ONT FAIT CONFIANCE

Notre Dame « Les Oiseaux »

Verneuil sur Seine (78)

Ecoute projet – Audit – Enquêtes convives – Projet Technique – Pilotage Appel d'Offre

Lycée AVESNIERES

LAVAL(53)

Ecoute projet – Audit – Aide au recrutement - Réorganisation - Signalétique – Nouvelle équipe

SAINTE-MARIE BASTIDE

Bordeaux

(33)

Ecoute projet – Audit Pilotage Appel d'Offre

Conseil Général du TARN

ALBI (81) 18 collèges

Audit fonctionnel des collèges

SAINT ROCH

Paris (75)

Ecoute projet – Pilotage Appel d'Offre

SAINT EXUPERY

Montigny le Bretonneux (78)

Ecoute projet – Audit Enquêtes convives - Projet technique

SAINT DOMINIQUE

PAU(64)

Ecoute projet – Audit Pilotage Appel d'Offre

Entreprise

LIEHBERR

Toulouse (31)

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

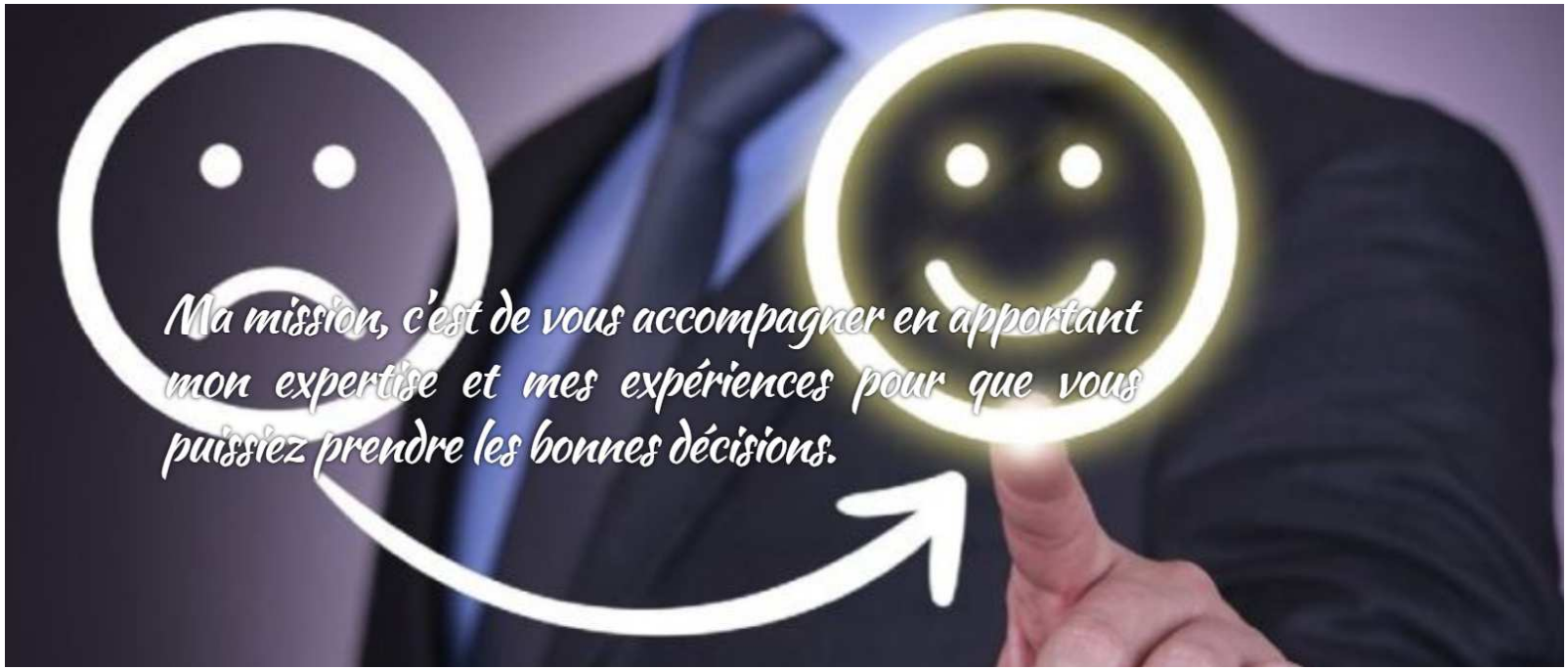
LE BUDGET DU SERVICE

Le cout du service est calculé en fonction du temps passé et de remboursement de frais.
Pour faire une évaluation juste, il est nécessaire d'un temps d'échange pour bien mesurer les attentes de la mission. Une proposition vous sera établie.

Dans le cadre d'un appel d'offre, RS2A consulting utilise des solutions de financement indolore pour le budget de votre établissement.

Un premier entretien est toujours « gratuit »

Prenez rendez-vous !



Gilles BESOMBES

Consultant - Expert en Restauration & Services

07.81.34.70.88
gilles.besombes@rs2a-consulting.fr
https://rs2a-consulting.fr/

MERCI