



À Tout Sens Consulting vous propose une étude, un appui et un accompagnement dans vos projets de restauration dans sa globalité.

UN AUDIT POUR UNE ANALYSE GLOBALE DE VOTRE ENTREPRISE



Objectifs

- Réaliser **une analyse complète** de tous les paramètres d'exploitation de votre entreprise
- Etablir un **état des lieux** précis de votre activité
- Garantir une meilleure perception de votre structure : la **mise en valeur des forces** et la détection des faiblesses
- Prendre le recul nécessaire pour voir plus loin et assimiler le retour d'expérience
- Assurer une **vision claire de la situation** pour permettre une **action efficace**

Moyens

- **Financiers** : gestion commerciale, ratio d'exploitation clés, politique d'achat, politique de vente,...
- **Marketing** : actions commerciales, publicité, notoriété et image de marque,...
- **Ressources humaines** : gestion et management du personnel, adéquation avec l'établissement et la clientèle, positionnement,...
- **Organisationnels** : fonctionnement, offres proposées, aménagement, matériels,...
- **Sectoriels** : concurrence, ratios clés, implantation,...

LA DYNAMISATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT : SA RENTABILITÉ, SON IMAGE, SA VALEUR

Objectifs

- Dynamiser votre structure : **R.I.S** (sa Rentabilité, son Image, sa Valeur)
- Permettre une **prise de conscience** des points clés (forces et faiblesses) de votre entreprise,
- **Améliorer les résultats et les performances** de votre établissement
- Mise en place d'axes de développement permettant une **meilleure rentabilité** de votre activité : réduction des coûts, évolution du chiffre d'affaires, amélioration de la rentabilité EBE et du résultat d'exploitation.
- Recherche des « **effets de levier** »
- Gestion de votre activité par la mise à disposition d'**outils de gestion associés à un plan d'actions**

Moyens

- **Analyse et optimisation des coûts** matières, frais de personnels et autres charges
- **Analyse et optimisation des frais** généraux, frais fixes
- **Réduction des coûts d'achats**
- **Développement du chiffre d'affaires**
- **Analyse régulière du secteur** et des données clés de l'exploitation
- **Focus sur les points clés** de votre activité
- Mise en place d'une **délégation** pour permettre un temps significatif consacré à la **clientèle**

CONSULTING EN RESTAURATION



L'ACCOMPAGNEMENT POUR LA CRÉATION, RÉNOVATION OU REPRISE DE BRASSERIES OU RESTAURANTS

Objectifs

Vous accompagner tout au long du projet de création ou rénovation de votre établissement,
Réussir l'ouverture (ou la réouverture) de votre structure
Vous permettre d'acquérir **la bonne cible** lors d'une opération de rachat d'un fond de commerce

Moyens

- **Étude de faisabilité**, compte d'exploitation prévisionnel
- **Étude financière**
- Aide dans la **création et les choix du concept** : agencement décoration, offre produits
- Suivi permanent de l'avancement du projet : **montage et pilotage de l'opération**
- Conseil en **recrutement et ressources humaines**
- **Recherche des fournisseurs** en fonction des exigences
- Élaboration d'un plan **marketing et communication**
- Mise en place des différents **dispositifs nécessaires à l'ouverture**
- **Assistance** lors de l'ouverture, suivi régulier

PARTENAIRES

IMMERSION

Cabinet de consultants spécialisés dans l'analyse globale de l'entreprise

Associé à un cabinet d'expert comptable

SÉBASTIEN BLANC

Master 1 d'économie

Restaurateur et bénévole à l'ADIE pour des formations

Spécialisé dans la gestion et le développement économique de l'entreprise



LE CONSULTANT, PASCAL BOURSIER



« Depuis ses sept ans, il goûte à la joie de transformer des produits, de la « matière première » comme il dit, en petits plats. Quand il cuisine, il crée. Il cherche, mélange, innove, essaye, se trompe et tente autre chose. Un peu comme dans la vie. Le quarantenaire trouve que sa démarche est la même qu'un artiste : « J'ai plein d'idées qui fusent dans ma tête, jusqu'à ce qu'il y en ait une qui marche, jusqu'à ce que je trouve le truc ».

Chef passionné par les métiers de bouches, j'ai cumulé aujourd'hui plus de 25 ans de carrière internationale dans les domaines de la restauration et traiteur.

Au fil de ces années, j'ai développé ma propre identité culinaire. Une cuisine créative alliant les spécialités et produits locaux avec les saveurs internationales, la cuisine dite « fusion ».

J'aime identifier et sublimer la subtilité des saveurs pour proposer une cuisine à la fois simple et créative.

En tant que restaurateur pendant 10 ans, j'ai mis en pratique et appris à maîtriser les compétences d'un chef d'entreprise telles que la stratégie, gestion et communication.

En tant que traiteur, j'ai nourri ces compétences tout en affirmant ma capacité à gérer de grosses équipes, une lourde logistique et pression.

« Aujourd'hui, l'envie de partager mes expériences et compétences m'anime. Je connais les difficultés de ce métier. J'ai appris à surmonter les miennes, je vous propose de vous aider à surmonter les vôtres. »

Pascal Boursier

SES RÉFÉRENCES

1985 -1990 > CAP de pâtisserie, suivit d'un CAP puis BEP de cuisine et je reçois le prix des métiers de l'art de la Dordogne 1989.

Pendant les 10 années qui suivront je me forme sur le tas en suivant deux axes : D'un côté je poursuis une carrière en brigade, de chef de partie à sous chef en alternant hôtels de luxes, étoilés Michelin en France et en Angleterre.

Et de 23 ans à 26 ans, en saison d'été, j'obtiens le poste de chef de cuisine dans un complexe d'été en Camargue où je gère un restaurant de 80 à 160 couverts/jours, un snack/pizzeria 300/400 personnes/jour et l'organisation de prestations traiteur événementiel et mariage pour 100/300 personnes

1997 > **chef/consultant**

Pour la création et le lancement du restaurant le Lido, restaurant de plage du relais château « La Villa » à Calvi en Corse.

1998 > **chef/consultant**

Pour la création et le lancement du restaurant gastronomique français « Le Montfaucon de France » à côté d'Amsterdam. 40 places assises.

1999 > **chef/consultant**

Redresser le restaurant gastronomique « Offshore » spécialisé en poissons et fruits de mer 70 places assises à Hollande Park, centre de Londres.

Chef freelance et consultant à Londres

1999 -2003 >

Chef freelance pour le traiteur événementiel « Alison PRICE »

Je participe à élaboration et le service de prestations haut de Gamme de 100 à 5000 couverts pour la reine d'Angleterre, le gouvernement et Tony Blair, pour des entreprises du CAC 40 comme Ernst /Young, garden partie pour le staff européen de Bloomberg, des stars comme Elton John, Georges Mikael...

Chef consultant, contacté par des investisseurs, j'ai élaboré une expertise sur un concept de restaurant événementiel sur la thématique Brésil. Mission de 10 jours à Sao Paolo pour la création d'une carte fusion Brésil/Europe

Chef freelance pour la coordination et gestion d'équipes de cuisiniers pour l'élaboration de prestations traiteur pour des lieux culturels, club de foot Arsenal, West Ham, pour le rugby à Twickenham, au théâtre du Royal Albert Hall, championnat du monde de cricket.

Chef freelance pour la coordination et gestion d'équipes de cuisiniers pour des concessions de restaurants dans les grands halls d'expositions Londonien, Earls Court, Exel dans les Dock land et au salon du Bourget pour British Air Ways

Chef freelance pour des clients particuliers, chef à domicile et repas traiteur au Soudan pour 250 personnes

Restaurateur, Traiteur événementiel et Chef de cuisine pour ma société « Les Fabuleux Festins » à Toulouse

2003 -2013 >

Restaurant gastronomique, concept autour de la cuisine fusion, cadre et ambiance artistique, expos, DJ, événements.

En tant que chef de cuisine, je reçois le prix du meilleur chef de l'année 2003 HG

Traiteur événementiel

En 7 ans plus de 100 mariages, prestations entreprises pour des petites et grandes sociétés de la région. La gestion de restaurants sur différents salon d'exposition à Toulouse et Lyon.

Pendant 5 ans, pour Quicksilver à St Jean de Luz, nous couvrons le catering de 350 à 2000 couverts jours pour les compétitions internationales de surf, Pro France et Roxy Jam.