

GASTRONOMICOM

FOOD AND BEVERAGE AND HOSPITALITY CONSULTING

AUDITS POUR HOTELS ET RESTAURANTS

Tout savoir pour améliorer ses résultats
qualitatifs et financiers

POURQUOI FAIRE APPEL A MOI ?

- Vous voulez améliorer les performances de votre Hôtel ou restaurant.
- Vous n'êtes pas satisfait avec les performances actuelles de votre Hôtel ou Restaurant.
- Vous venez d'ouvrir un Hôtel ou un Restaurant et vous voulez faire évaluer le niveau de performances dans votre nouvel établissement.

DIFFERENTS TYPES D'AUDITS DISPONIBLES

- ▶ Audit d'Hôtels (minimum 3 étoiles)
- ▶ Audit de Restaurant (Gourmet ou Gastronomique)
- ▶ Audit d'Hôtel- restaurant (minimum 3 étoiles)
- ▶ Audit Financier (résultats d'exploitation)



- **Quels contrôles vont être effectués :**
1. **Contrôle sur la qualité des installations**
 2. **Contrôle sur la qualité de la prestation de service (restauration et/ou hébergement)**
 3. **Contrôle sur les résultats d'exploitation**

Durée des contrôles en moyenne

(variable selon la taille de l'établissement)

1. 1 jour pour le contrôle des installations d'un restaurant (6 h par jour)
2. 2 jours pour le contrôle des installations d'un Hôtel (6 h par jour)
3. 3 jours minimum pour le contrôle des résultats d'exploitation (6h par jour)
4. 1 demi journée pour débriefing avec la Direction, (3h)



Plan d'Actions après l'Audit

Liste des préconisations à mettre en place afin d'obtenir les améliorations nécessaires et résoudre les problèmes détectés pendant l'Audit.

TARIFS DES AUDITS

Audit de restaurant	500 € + frais de déplacements
Audit d'Hotel	1000 € + frais de déplacement et logement
Audit d'Hotel-restaurant	1500 € + frais de déplacement et logement
Plan d'actions après l'Audit	Liste des modifications à effectuer, inclus dans le prix de l'audit.
Ces prix concernent des Hotels de 60 chambres maximum	Et des restaurants d'une capacité de 80 couverts maximum
Pour des établissements plus grands une étude spécifique sera faite .	Un devis sera proposé.

Pourquoi vous me choisiriez !

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Directrice

Hotel "Maison Morizet" 4*

Münich (Allemagne

Juin 1967 - Décembre 1970

Création de l'Hotel, achats de tout le matériel, supervision des installations, embauche de tout le personnel, gestion et marketing.

Propriétaire

Hotel-restaurant la Providence

87260 Pierre-Buffière (France)

Janvier 1971 - Janvier 1982

Service , comptabilité, et tout ce qu'implique être à son compte dans une petite affaire c'est à dire énormément de polyvalence.

Directrice de la restauration

Hotel Beau-Rivage , 5* Luxe Leading Hôtel of the World

Genève (Suisse)

Février 1982 - Juin 1987

Responsable des deux restaurants (dont un avec une étoile Michelin) et du Room-service, 50 personnes à gérer. Achats des vins avec la Direction.

Directrice

Hotel Guy-Louis Duboucheron, 4* Boutique Hotel

Paris 6ème

Juillet 1987 - Décembre 1989

Responsable de la gestion du personnel et du marketing de l'Hotel, très fort département banqueting et taux d'occupation exceptionnel toute l'année.

Directrice Générale

Hotel Da Lapa, 5* Luxe Leading Hotel of the World

Lisbonne (Portugal)

Janvier 1990 - Mars 1994

Création de L'hôtel (100 chambres) , de ses deux restaurants et 5 salles de banquets, achat de tout le matériel, supervision de toutes les installations, job description pour tout le personnel, embauche de tout le personnel (120 employés), marketing.

Directrice du Développement

Hotel de L'Europe, 4* Luxe

Avignon (France)

Avril 1994 - Août 1995

Responsable de tout le marketing et développement de L'Hôtel également responsable de la restauration (une étoile Michelin)

Directrice

Institut Vatel, Hotel 4* puis Ecole de Management Hôtelier

Nîmes (France)

Septembre 1995 - Mai 2005

Directrice de l'Hôtel pendant 2 ans puis Responsable des étudiants Internationaux à l'Ecole pendant 8 ans, également professeur de différentes matières en Hôtellerie-restauration et responsable des stages.

Propriétaire et Directrice

Gastronomicom, Ecole Internationale de Gastronomie

Agde (France)

Décembre 2005 - Mai 2015

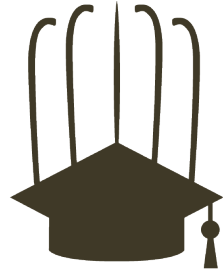
Création et développement d'une Ecole Internationale de cuisine et pâtisserie niveau une étoile Michelin. Poste laissé à mon fils en 2015 pour créer une deuxième Ecole aux USA

CONCLUSION

Vous êtes certainement un excellent professionnel depuis de nombreuses années ce qui implique un investissement total et souvent peu de temps pour prendre du recul par rapport à son produit.

Mes compétences et mon œil neuf et objectif vous permettrons d'être informé des éventuels dysfonctionnements qui se sont mis en place avec l'habitude et que vous ne voyez plus ou bien seulement d'améliorer des organisations qui pourraient être encore plus efficaces .

Le but concret de cet Audit est de vous aider à améliorer la qualité de votre prestation et aussi sa rentabilité.



GASTRONOMICOM

FOOD AND BEVERAGE AND HOSPITALITY CONSULTING

COMMENT ME CONTACTER

- Par email : gastronomicomconsulting@gmail.com
- par téléphone : **+33671722813**
- Sur ma page Facebook :
<https://www.facebook.com/GastronomicomConsulting/>