



D'Aloia Conseil & Gestion

Directeur de Restaurant à La Carte
Consultant F&B

Dans un monde en perpétuelle évolution, où les mots polyvalence et flexibilité sont à l'ordre du jour, un directeur de restaurant à la carte et consultant F&B vous permet d'avoir accès à l'expertise d'un directeur de restaurant confirmé sans devoir en embaucher un. De plus, vous travaillez avec un chef d'entreprise comme vous, qui connaît les enjeux de l'entrepreneuriat et qui vous comprend.

Avec mes services à la carte, je vous propose un accompagnement sur-mesure et entièrement adapté à vos besoins.

Qu'il s'agisse de créer une carte de vin, développer votre chiffre d'affaires, améliorer l'expérience client dans votre établissement, former votre équipe, copiloter la gestion de votre restaurant, en assurer le management de manière temporaire ou effectuer l'ouverture de votre prochaine affaire, j'associe ma rigueur et passion pour mon métier à la polyvalence et flexibilité qu'il vous faut pour atteindre vos objectifs.





Carte

Saison 2021/22

Conseil

Conseil en Organisation et Management

Développement du CA, définition du parcours client, amélioration de l'expérience client, gestion des coûts, optimisation du service, management du personnel

Business Plan

Étude de marché, prévisionnel, identification fournisseurs, rédaction et pitch de présentation

Création Carte Nourriture

Création identité culinaire, menu engineering, fiches techniques, sélection fournisseurs, formation de l'équipe, tableau allergène

Copilotage

Assistance à la gestion, aide au paramétrage des outils de gestion, élaboration des procédures standard d'opération, définition des objectifs, création tableaux de bords, interprétation des données, amélioration rentabilité, suivi

Management

Management de Transition

Définition de vos objectifs, diagnostic, rédaction cahier des charges et plan d'action, management de transition, passation et formation du manager entrant et/ou du dirigeant à la fin de la mission





Vins

Saison 2020/21



Sommellerie

Création Carte Des Vins

Sélection des références, menu engineering, création des fiches techniques, accords mets & vins, identification fournisseurs, formation personnel.

Diagnostic Carte Des Vins

Contrôle références, contrôle ratios, analyse du design, menu engineering, recommandations

Prestation Œnologique

Animation dégustation en entreprise, intervention conférence

Formation Sommellerie

Formation service du vin, accompagnement préparation WSET niveau 1-2-3, formation sur-mesure selon besoins

Développement International

Export Et Commerce International

Définition de vos objectifs, diagnostic, étude de marché, plan d'action, identification canaux de distribution/fournisseurs, recommandations, accompagnement et suivi

