



Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef

Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

 [Download Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef ...pdf](#)

 [Read Online Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterche ...pdf](#)

Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef

Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

Téléchargez et lisez en ligne Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE

Format: Ebook Kindle
Présentation de l'éditeur

Ouvrir son restaurant est un **guide pratique et complet** qui offre toutes les clés à ceux qui veulent franchir le pas et ouvrir leur propre restaurant.

Législation, finance, marketing, management, recrutement, communication... Les compétences requises pour ouvrir son propre restaurant sont multiples et peuvent même parfois sembler bien éloignées de la cuisine...

Ce guide très **pédagogique** propose **d'accompagner le lecteur** dans la concrétisation de ce projet qui, s'il est mal cerné et mal préparé peut vite se transformer en un véritable cauchemar avec à la clé, la fermeture assurée.

Tous **les aspects** à aborder sont passés en revue, **clairement détaillés** et, pour chacun d'eux, une rubrique "**les pièges à éviter** " :

Ai-je ce qu'il faut ?
Faire un point sur les Diplômes, l'expérience, l'état d'esprit, les difficultés à attendre.

Quel concept ?
Les différents concepts, les règles de base, définir son concept.

L'emplacement idéal ?
Choisir un restaurant, une localité, une région, faire une étude de marché.

Comment financer le projet ?
Evaluer les coûts théoriques d'un établissement, trouver des financements.

La loi et les obligations
Connaître les lois applicables à la rénovation et à la construction, les lois en vigueur dans la restauration.

Comment me faire connaître ?
Jouer la communication de proximité, se faire connaître par les guides, la presse, la communication virale.

Les achats indispensables, trucs et astuces

Se procurer le gros et le petit matériel.

Booster les ventes, quelques recettes

Savoir éveiller les 5 sens du client, connaître quelques astuces simples.

La gestion du personnel

Gérer le personnel, les évolutions de carrière, connaître les fiches de postes et les obligations légales.

Le cap difficile des 2 ans, comment le négociier ?

Comprendre l'importance de ce cap, s'avoir s'entourer pour transformer l'essai en succès.

Présentation de l'éditeur

Ouvrir son restaurant est un **guide pratique et complet** qui offre toutes les clés à ceux qui veulent franchir le pas et ouvrir leur propre restaurant.

Législation, finance, marketing, management, recrutement, communication... Les compétences requises pour ouvrir son propre restaurant sont multiples et peuvent même parfois sembler bien éloignées de la cuisine...

Ce guide très

pédagogique propose

d'accompagner le lecteur dans la concrétisation de ce projet qui, s'il est mal cerné et mal préparé peut vite se transformer en un véritable cauchemar avec à la clé, la fermeture assurée.

Tous

les aspects à aborder sont passés en revue,

clairement détaillés et, pour chacun d'eux, une rubrique "

les pièges à éviter " :

Ai-je ce qu'il faut ?

Faire un point sur les Diplômes, l'expérience, l'état d'esprit, les difficultés à attendre.

Quel concept ?

Les différents concepts, les règles de base, définir son concept.

L'emplacement idéal ?

Choisir un restaurant, une localité, une région, faire une étude de marché.

Comment financer le projet ?

Evaluer les coûts théoriques d'un établissement, trouver des financements.

La loi et les obligations

Connaître les lois applicables à la rénovation et à la construction, les lois en vigueur dans la restauration.

Comment me faire connaître ?

Jouer la communication de proximité, se faire connaître par les guides, la presse, la communication virale.

Les achats indispensables, trucs et astuces

Se procurer le gros et le petit matériel.

Booster les ventes, quelques recettes

Savoir éveiller les 5 sens du client, connaître quelques astuces simples.

La gestion du personnel

Gérer le personnel, les évolutions de carrière, connaître les fiches de postes et les obligations légales.

Le cap difficile des 2 ans, comment le négocier ?

Comprendre l'importance de ce cap, s'avoir s'entourer pour transformer l'essai en succès.

Biographie de l'auteur

Après huit années passées aux fourneaux en Angleterre et dans son Sud-ouest natal, chef Damien décide de transmettre sa passion aux plus jeunes. Depuis douze ans déjà, il enseigne la cuisine au lycée hôtelier de Soissons, en Picardie. Il participe avec succès à de multiples concours culinaires avec ses étudiants, organise des événements et reste en contact avec de nombreux chefs. Aujourd'hui, **chef Damien** est l'un des deux chefs fondateurs du site **www.750g.com**, où il partage ses connaissances et sa technique avec les internautes. Après un bac général et un BTS au lycée du Touquet, **chef Christophe** commence par travailler en Picardie, avant de traverser la

Manche et de séjourner deux ans en Grande-Bretagne. De retour en France, il décide de se consacrer à l'enseignement. Il forme aujourd'hui les chefs de demain dans le nord de la France, tout en participant à de nombreux concours et événements culinaires aux côtés d'autres chefs. Chef Christophe est l'un des deux chefs charismatiques du site **www.750g.com**. Il partage dans la bonne humeur ses conseils et son savoir-faire culinaire au quotidien avec les internautes.

Download and Read Online Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE #PZ18JTXAEYS

Lire Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE pour ebook en ligne Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE à lire en ligne. Online Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE ebook Téléchargement PDF Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE Doc Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE Mobipocket Ouvrir son restaurant, mode d'emploi - Masterchef par Christophe DOVERGNE, Damien DUQUESNE EPub

PZ18JTXAEYSPZ18JTXAEYSPZ18JTXAEYS