

# UN EXPERT A VOTRE SERVICE

VOUS AVEZ DU MAL A RECRUTER ?

VOUS RECHERCHER UN REGARD EXPERT SUR VOTRE ACTIVITE ?

VOUS SOUHAITEZ AUGMENTER VOTRE RENTABILITE ?

VOUS DESIREZ OUVRIR OU REPREDRE UN RESTAURANT ?

VOUS PENSEZ FAIRE MONTER EN COMPETENCE VOTRE EQUIPE ?

VOUS AVEZ BESOIN D'UN AUDIT POUR ANALYSER VOTRE ACTIVITE ?

VOUS ATTENDEZ DES CONSEILS POUR DYNAMISER VOTRE ETABLISSEMENT ?

VOUS MANQUEZ DE VISIBILITE ET D'OUTILS DE GESTION ?

VOUS AVEZ BESOIN D'UN MANAGER DE TRANSITION ?

**VOTRE CONSULTANT EST LÀ POUR VOUS AIDER !**

**J'INTERVIENS EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER, POUR TOUS VOS PROJETS, D'AUDIT, DE CONSEIL, DE CRÉATION ET D'ACCOMPAGNEMENT.**



**LIONEL GIBRENNE**

1 Avenue de la résistance

93340 LE RAINCY

Tel : 06.71.51.62.81

@ : [gibrennelionel@gmail.com](mailto:gibrennelionel@gmail.com)



## MON PARCOURS



Après une formation classique en école hôtelière, puis un parcours dans la restauration gastronomique Relais et Châteaux en passant par la direction de maisons prestigieuses telle que Pierre Hermé, le café Pouchkine, Hédiard, en France et à l'étranger je me suis dirigé vers la restauration commerciale dans le Groupe Bertrand en tant que dirigeant de plusieurs brasseries parisiennes, je mets aujourd'hui à profit mon expertise pour accompagner les professionnels de la restauration par le conseil, la formation, l'audit et le pilotage des opérations.



### DOMAINES D'EXPERTISE

Je peux vous accompagner en salle en cuisine mais également administrativement.

- Juridique et financier
- Agencement cuisine et salle
- Accueil, Service
- Elaboration d'une carte
- Création de fiches techniques
- Gestion, comptabilité, tableaux de bords
- Communication, marketing
- HACCP. Plan de maîtrise sanitaires
- RH Diminution du Turn Over
- Gestion de la satisfaction clients sur réseaux sociaux



## LES AXES D'INTERVENTION

### MANAGER DE TRANSITION

Expert Immédiatement Opérationnels pour vous accompagner sur vos Postes Stratégiques.

Expert opérationnel dans la gestion de crise.

Accompagnateur chargé d'apporter son soutien pendant une transformation d'envergure.

Le temps de sa mission, le manager de transition endosse le rôle de dirigeant ou de manager.

### AUDIT ET DIAGNOSTICS

Le diagnostic permet de réaliser un état des lieux du fonctionnement général de votre établissement pour faire ressortir ses points positifs et les axes de développements dans les domaines suivants :

Organisation du travail

Qualité des prestations

Hygiène et Maîtrise de la sécurité alimentaire

Coût global et Prix de revient

Contrôle de la réception de marchandises

évaluation des écarts cout matières.

### CONSEILS ET ASSISTANCE OPERATIONNEL

Après un diagnostic technique et fonctionnel de vos organisations, je vous accompagne sur la mise en place de vos axes de développements selon vos priorités.

Selon votre besoin, cet accompagnement peut être de la formation ou/et un accompagnement en situation de travail.

En présentiel ou à distance à court ou long termes en adéquation avec nos objectifs.

### ELABORATION DE STRATEGIES RSE

Prendre soins des convives et des collaborateurs dans une démarche RSE A l'aide de différents leviers :

Soigner ses approvisionnements

Lutter contre le gaspillage en modifiant les modes de préparation en cuisine.

Elaborer des menus eco responsables et rentables

Générer de l'impact social positif.