

MAÎTRISE CULINAIRE

Votre cuisine, notre maîtrise

Conseil & formation pour les métiers de bouche

Restaurants · Traiteurs · Campings · Commerces alimentaires · Artisans

CATALOGUE & TARIFS 2026 – 2027

Le terrain avant tout

Interventions dans votre établissement, avec vos équipes. Pas de rapport théorique : des résultats mesurables.

Un chef de palace

Formé dans les brigades du Meurice, du Shangri-La et de Loiseau Rive Gauche — et rompu à la gestion d'entreprise.

Certifié Qualiopi

Formations reconnues, finançables OPCO / FAFCEA / FIFPL. Zéro avance de frais dans la plupart des cas.

Pourquoi agir maintenant ?

3 % de résultat moyen d'un restaurant en 2026 (contre 11 % il y a un an) :
chaque point de marge compte.

50 % de turnover annuel en CHR :
sans fiches et process, chaque départ emporte votre savoir-faire.

73 % des établissements contrôlés en Occitanie n'étaient pas conformes :
l'attestation ne protège pas, un PMS réel, si.

Deux façons de travailler ensemble

Améliorer la performance

Coûts matières, organisation, équipe, carte : nous structurons et faisons progresser votre activité.

Essentielle	à partir de 1 300 €
Performance	à partir de 3 500 €
Transformation	à partir de 6 500 €

Réussir un projet

Ouverture, offre snacking, création de carte : de l'idée jusqu'à la mise en exploitation.

Lancement	à partir de 1 600 €
Déploiement	à partir de 3 500 €
Clé en main	à partir de 6 500 €

Comment ça se passe ?

1. Échange initial gratuit → 2. Analyse & proposition → 3. Intervention terrain → 4. Suivi & autonomie de votre équipe
Sans engagement · Réponse rapide · Occitanie · Corse · Déplacement partout en France sur demande

Diagnostiquer — comprendre avant d'agir

Audit opérationnel

Organisation réelle, flux, postes, production, matériel, équipes : identifier les causes de dysfonctionnement.

à partir de 1 300 €

Audit rentabilité & pilotage des coûts

Coûts, marges, pertes, ratios, prix de vente : révéler les points de marge qui dorment dans votre carte.

à partir de 1 300 €

Étude de marché

Analyse stratégique complète de votre projet ou établissement, restitution avec préconisations opérationnelles.

à partir de 1 300 €

Construire — bâtir une offre rentable

Création de concept

Une offre cohérente avec le marché, vos capacités de production et vos objectifs économiques.

à partir de 1 600 €

Assistance à la création de carte

Carte équilibrée : saisonnalité, lisibilité et rentabilité intégrées dès la conception.

à partir de 1 600 €

Accompagnement au business plan

Prévisionnels financiers, scénarios d'exploitation, accompagnement jusqu'à la présentation aux banques.

à partir de 1 600 €

Sélection fournisseurs & prestataires

Mise en concurrence, analyse tarifs / qualité / fiabilité, référencement de partenaires adaptés.

à partir de 1 300 €

Développer — déployer et rendre autonome

Structuration de production

Une organisation simple, efficace, transmissible et reproductible — même quand l'équipe change.

à partir de 2 400 €

Ouverture & lancement

Préparer et sécuriser le lancement d'une activité ou d'une nouvelle offre.

à partir de 2 000 €

Recrutement de votre brigade

Profils, annonces, tri, entretiens et préconisations contractuelles — du commis au chef de cuisine.

à partir de 1 600 €

Déploiement méthodes & organisation

Installer progressivement l'organisation et ses outils jusqu'à leur utilisation autonome.

1 300 € / jour

Accompagnement distanciel

Visioconférence ou travail à distance, créneaux planifiés.

150 € / h

Un audit se rembourse : à 3 % de résultat, 2 points de food cost récupérés changent la survie d'un établissement.

Acompte de 30 % à la commande · Frais de déplacement inclus en Aveyron, sur devis au-delà

Intra-entreprise, dans vos locaux, avec vos produits · Financiables OPCO / AFDAS / FIFPL — zéro avance de frais dans la plupart des cas

5 programmes — socle groupe jusqu'à 6 stagiaires

Piloter efficacement son activité alimentaire 1 jour · 7 h — indicateurs, organisation, lecture des coûts, plan d'action. Pour dirigeants et gérants.	1 480 €
Maîtrise des coûts & fiches techniques 2 jours · 14 h — coût matière, rendement, construction de fiches, prix de vente et marge.	2 760 €
Organisation & optimisation de la production 1 jour · 7 h — organisation des postes, planification, réduction des ruptures, standardisation.	1 480 €
Hygiène HACCP terrain & bonnes pratiques 1 jour · 7 h — dans VOTRE cuisine, sur VOS postes : bien plus qu'une attestation, une mise en conformité réelle.	1 480 €
Rational iCombi Pro & cuisson professionnelle Prise en main, modes de cuisson, organisation de production, sécurité.	750 € ½ j · 1 480 € / j

Groupe de plus de 6 stagiaires ?

+ 100 € par stagiaire supplémentaire (7e à 12e) — au-delà de 12 stagiaires, formule sur mesure.

Prestations à la carte

Fiches techniques Recettes, rendements et coûts formalisés. Le premier pas, sans risque.	80 € / fiche · pack 10 : 650 €
Fiches process terrain Méthodes visuelles reproductibles par l'équipe.	90 à 130 € / fiche
PMS & documentation HACCP Dossier hygiène complet et procédures terrain — votre assurance-vie commerciale.	1 300 à 2 400 €
Mercuriale & suivi des coûts Base fournisseurs et indicateurs de pilotage vivants.	950 à 1 800 €
Accompagnement terrain Présence opérationnelle et mise en application avec vos équipes.	1 300 € / jour
Supports & affichages cuisine Visuels de poste, checklists et consignes.	250 à 750 €

Garder le cap après la mission

Suivi 30 jours Points planifiés après mission pour ancrer les résultats.	350 à 650 €
Suivi trimestriel Optimisation continue sur 3 mois.	750 € / 3 mois
Accompagnement mensuel à distance Visio mensuelle 1 h, réponses sous 48 h, relecture de vos documents. Sans engagement.	390 € / mois

Parlons de votre établissement.

Échange initial gratuit et sans engagement — première analyse offerte.
contact@maitriseculinaire.fr · 06 81 87 22 27 · maitriseculinaire.fr