

Des solutions concrètes pour votre cuisine

Catalogue conseil et formations · Septembre 2026

Structurer la production, maîtriser les coûts et faire progresser les équipes : Maîtrise Culinaire accompagne les établissements avec des outils directement applicables sur le terrain.

1 Comprendre

Audit opérationnel

dès 1 300 €

Organisation, flux, postes, production, matériel et fonctionnement de l'équipe.

Audit rentabilité et coûts

dès 1 300 €

Coûts, marges, pertes, ratios et prix de vente.

Étude de marché

dès 1 300 €

Analyse du projet ou de l'établissement et recommandations opérationnelles.

2 Construire

Création de concept

dès 1 600 €

Une offre adaptée au marché, aux capacités de production et aux objectifs économiques.

Création de carte

dès 1 600 €

Saisonnalité, lisibilité, production et rentabilité dès la conception.

Business plan

dès 1 600 €

Prévisionnels et scénarios d'exploitation pour présenter le projet aux partenaires.

Fournisseurs et prestataires

dès 1 300 €

Analyse des conditions, de la qualité et de la fiabilité des partenaires.

Mettre en œuvre et garder le cap

Conseil et prestations ciblées · Tarifs de départ ou indicatifs

3 Déployer

Structuration de production

dès 2 400 €

Organisation simple, transmissible et reproductible.

Ouverture et lancement

dès 2 000 €

Préparer une activité ou une nouvelle offre.

Recrutement de brigade

dès 1 600 €

Profils, annonces, sélection et entretiens.

Déploiement des méthodes

dès 1 300 € / jour

Installer les outils et rendre l'équipe autonome.

Accompagnement à distance

150 € / h

Échange en visioconférence ou travail à distance planifié.

Prestations à la carte

Fiches techniques

80 € / fiche · 600 € / 10

Recettes, rendements et coûts formalisés.

Fiches process terrain

90 à 130 € / fiche

Méthodes visuelles reproductibles par l'équipe.

PMS et documentation HACCP

1 300 à 2 400 €

Dossier hygiène et procédures de terrain.

Mercuriale et suivi des coûts

950 à 1 800 €

Base fournisseurs et indicateurs de pilotage.

Accompagnement terrain

1 300 € / jour

Présence opérationnelle auprès des équipes.

Supports et affichages cuisine

250 à 750 €

Visuels de poste, listes de contrôle et consignes.

Suivi après mission : 30 jours (350 à 650 €) ou trimestriel (750 € / 3 mois).

Former vos équipes

Quatre formations professionnelles · Inter en visio ou intra dans vos locaux

01 Maîtriser ses coûts et construire ses fiches techniques

14 h · 2 jours

Chiffrer les recettes, maîtriser les portions et protéger la marge.

INTER · VISIO **380 € / stagiaire**

INTRA · PRÉSENTIEL

2 760 € / session

02 Maîtriser ses achats et ses stocks

14 h · 2 jours

Suivre les prix, gérer les stocks et maîtriser les pertes.

INTER · VISIO **420 € / stagiaire**

INTRA · PRÉSENTIEL

2 760 € / session

03 Repenser sa carte

7 h · 1 jour

Identifier les plats rentables et simplifier les préparations.

INTER · VISIO **240 € / stagiaire**

INTRA · PRÉSENTIEL

1 480 € / session

04 Organiser sa production

7 h · 1 jour

Anticiper la mise en place et mieux coordonner l'équipe.

INTER · VISIO **240 € / stagiaire**

INTRA · PRÉSENTIEL

1 480 € / session

Modalités

Inter : session de 6 à 8 stagiaires en visioconférence. Intra : formation dans vos locaux, effectif et conditions précisés au devis. Les éventuels frais de déplacement sont précisés au devis.

Après échange sur vos besoins, nous transmettons le programme et le devis ou la convention. Une prise en charge par votre financeur est possible selon votre situation et sous réserve de son accord. Besoin d'une adaptation liée à un handicap ? Contactez-nous.

Demander un devis : maitriseculinaire.fr/devis-formation/