DÉLICIEUSEMENT VÔTRE SITEWEB

STORY TELLING :

C’est en 2005, que Délicieusement Vôtre a vu le jour. Cette naissance marque le début d’une véritable saga culinaire, qui se développe en ~~de~~ plusieurs étapes.

Saison 1 : lancement des cours de cuisine pour les particuliers (lien vers la page http://www.delicieusementvotre.com/cours-de-cuisine-a-lyon-formules-tarifs)

Saison 2 : l’arrivée du livre « Les bonnes blanquettes » aux éditions la Martinière (lien vers la page http://delicieusementvotre.com/boutique/)

Saison 3 : la participation à des émissions culinaires : télé française, américaines, russes (lien vers la page http://www.delicieusementvotre.com/videos-tv)

Saison 4 et 5 : des formations culinaires à des professionnels de la restauration (lien vers la pagehttp://www.delicieusementvotre.com/audit-conseil-restaurateurs-et-professionnels-de-la-restauration/formation-restaurant) et des créations de recettes pour l’industrie agroalimentaire (lien vers la page http://www.delicieusementvotre.com/audit-conseil-restaurateurs-et-professionnels-de-la-restauration/recherche-developpement), collaboration avec l’Isara

Délicieusement Vôtre, to be continued…

Il manque la partie incentive

## AUDIT RESTAURANT

## D.V. Formation vous propose l’expertise de ses équipes pour effectuer des audits qui peuvent porter sur différents axes d’amélioration : technique culinaire, technique pâtissière, organisation cuisine, organisation en salle, gestion des coûts, rentabilité, amélioration du CA…. Ces audits vous aideront à avoir une vision plus claire et élargie de votre métier de restaurateur.

## Dans la mise en place d’une politique d’actions d’amélioration continue, nos spécialistes pourront vous proposer des solutions concrètes à mettre en œuvre au sein de votre établissement à la suite de ces audits.

COURS DE CUISINE :

**Objectif : Fédérer les participants autour de recettes réalisées en commun, à partager ensemble autour d’un bon repas convivial.**

* Un moment privilégié pour permettre à vos équipes de se découvrir hors de l’entreprise.

Vous êtes accueillis par le chef autour de boissons chaudes et fraîches.

Le menu et le déroulement de l'atelier vous sont présentés. Il vous est prêté des tabliers en tissu et des torchons. Chaque participant reçoit son livret de recettes imprimé et personnalisé. Après l'explication technique du chef, tout le monde met la main à la pâte pour préparer chaque recette en commun, encadré par le chef.

La séquence culinaire se termine par le service durant lequel les assiettes sont dressées par les participants (comme une brigade de restaurant) et par un repas à table accompagné de vins à discrétion, thé et café.

Les ustensiles de cuisine sont de qualité professionnelle. Un plongeur assure le nettoyage pendant le cours.

Les fournisseurs de Délicieusement Vôtre sont tous des références du monde de la restauration.

Le chef peut également animer le cours en anglais, les recettes peuvent être rédigées en anglais par un traducteur professionnel sur demande.

## CHALLENGE CULINAIRE :

## Objectif : Challenger vos équipes en vue d’un délicieux partage avec remise de trophées.

## Une dynamique de folie pour motiver vos collaborateurs et doper leur créativité.

Vous êtes accueillis par le chef autour de boissons chaudes et fraîches.

Le groupe est réparti en deux équipes par tirage au sort ou selon les modalités que vous avez définies. La première équipe reçoit un panier-surprise avec lequel elle doit créer une entrée et un dessert, et l'autre équipe reçoit un panier-surprise avec lequel elle doit créer le plat principal et la garniture.

Les équipes sont guidées par le chef pour la réalisation, et s'appuient sur une fiche technique pour réaliser leurs créations.

La séquence culinaire se termine par le service durant lequel les assiettes sont dressées par les participants (comme une brigade de restaurant) et par un repas à table accompagné de vins à discrétion, thé et café.

Les mets sont évalués par le chef ainsi que par tous les participants durant le repas selon 4 critères à l’aide d’une feuille de notation afin de déterminer la meilleure équipe.

Chaque membre de l'équipe gagnante recevra un cadeau, il en est de même pour ~~les membres de l'équipe perdante~~ tous les participants.

## ANIMATION CULINAIRE :

## Objectif : Mettre en avant votre marque, vos valeurs, les caractéristiques d’un nouveau produit, faire une opération de presse, …

* Une communication gourmande pleine de surprise.

Délicieusement Vôtre vous propose une façon originale de mettre en avant tous vos projets marketing et de communication.

Il vous est possible de privatiser notre atelier pour adapter vos évènements dans notre cuisine ouverte pour une démonstration interactive avec vos clients et/ou la presse.

Délicieusement Vôtre vous offre un grand espace design dédié à l'univers de la cuisine. Notre Atelier est équipé également d'un vidéoprojecteur, d'un écran blanc, d'un paperboard et d'un accès WIFI.

Pour le lancement d'un nouveau produit, vous pouvez faire participer vos clients à la préparation de plats avec un thème culinaire associé à votre produit et les divertir de façon originale et amusante. Vous pourrez également déguster vos réalisations avec du vin spécialement sélectionné par Délicieusement Vôtre. Nos chefs peuvent également faire une démonstration culinaire devant vos invités.

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies.

PANIQUE EN CUISINE :

**Objectif : Lâcher la peur, le stress et l’envie d’en découdre pour agir de façon créative et efficace.**

* Une séquence pour changer les codes dans l’entreprise autour d’un atelier cuisine épaulé par un coach.

Une problématique liée à la gestion des relations, du temps, du stress face aux changements se pose au sein de votre entreprise ?

Construisez des orientations stratégiques et préparer leur mise en œuvre lors d'une formation innovante. Mettez vos employés dans la peau d’un cuisinier de brigade et faites leur mener à bien un projet mouvementé.

Ils revêtiront l’habit d’un créateur culinaire et quitteront leurs habitudes. Ils travailleront pour le groupe et partageront le fruit de leurs travaux.

Délicieusement Vôtre en collaboration avec des coachs professionnels vous propose une formation de 1 ou 2 jours afin de résoudre ces problématiques liées à votre entreprise.

Process de Recherche&développement :

PHILOSOPHIE&CONTRAINTES R&D

Nos Chefs ont à cœur de mettre du goût dans vos produits alimentaires. Malgré des contraintes techniques de fabrication, ils recherchent toujours l’appétence, le goût et la texture qui séduiront les consommateurs. Dans le cadre des nouveaux modes de consommation, ils aiment proposer des solutions alternatives naturelles dans l’utilisation de conservateurs et additifs.

Les recherches peuvent se dérouler dans notre laboratoire à Sainte-Foy-lès-Lyon avec nos experts ou in situ.

Le déroulement pour la création ou l’amélioration de recettes applicable à l’industrie agroalimentaire passe par plusieurs étapes :

1. Rencontre avec les porteurs du projet, de manière à cerner les objectifs et les contraintes de celui-ci \*;
2. Présentation des différentes propositions de notre Chef, avec des allers-retours possibles si besoin est ;
3. Réalisation des premiers tests, afin de voir design, le goût ;
4. Validation des techniques industrielles de fabrication et du sourcing matières premières avec l’ISARA ;
5. Réalisation de tests consommateurs ;

\* Dans cette première étape, l’utilisateur décrit avec finesse son projet industriel. En donnant, un maximum de précessions sur ses objectif et contraintes.

Il lui sera également possible de modifier un produit ou de créer une variante à partir d’une formule existante.

L’équipe D.V. Recherche&Développement peut également ajuster toutes les recettes travaillées au cours des différentes étapes d’élaboration. En ajoutant, en supprimant des composants ou en modifiant les quantités incorporées.

Notre priorité est que votre projet éclose dans les meilleures conditions !