



L'EXPERTISE CULINAIRE À VOTRE MESURE



SOMMAIRE

3	INTRODUCTION
5	MÉTHODOLOGIE, PROPOSITION DE SERVICES ET ÉQUIPE
10	RÉFÉRENCES RÉCENTES POUR SECTEURS D'ACTIVITÉS
12	RESTAURANT COMMERCIAL
24	RESTAURATION HÔTELIÈRE
32	RESTAURATION COLLECTIVE
45	RESTAURATION ÉMBARQUÉE



DUCDSSE PARIS EST LA MAISON MÈRE DE DUCDSSE CONSEIL

DUCDSSE Paris est une Maison de référence dans les domaines de la gastronomie et de l'art de vivre. Par l'intermédiaire de son activité de Conseil, elle s'adresse aux professionnels qui souhaitent développer leur expertise ou créer une offre F&B de qualité.

DUCDSSE Conseil fournit des prestations sur mesure, en marque blanche et sans implication dans l'exploitation, donnant accès au savoir-faire et au réseau de DUCDSSE Paris.



NOTRE APPROCHE

DUCASSE Conseil est l'activité du groupe DUCASSE Paris dédiée à la **transmission du savoir** au bénéfice de l'ensemble des professionnels de la Restauration, de l'Hospitalité et du Tourisme.

DUCASSE Conseil propose un **accompagnement stratégique et opérationnel** au service de la **refonte ou de la création d'offres et concepts de restauration**, avec le souci constant de mettre en adéquation les offres de restauration avec les attentes segmentées du marché.

Les chefs consultants, issus des brigades des restaurants d'Alain Ducasse, sont imprégnés de sa **philosophie** et de sa **culture du produit** et portent ces messages dans chacune de leurs actions.

À leurs côtés, les chefs de projet et consultants assurent le pilotage des projets, la réalisation de livrables de qualité, le respect des objectifs, des délais et du budget préalablement fixés.

L'expertise et le pragmatisme de nos équipes permettent de toujours garder un lien avec l'opérationnel et de **proposer des solutions concrètes**, ainsi qu'une **mise en œuvre efficace** et une **garantie de la qualité sur le long terme**.



MÉTHODOLOGIE, PROPOSITION DE SERVICES ET ÉQUIPE



UN CABINET DE CONSEIL OPÉRATIONNEL DU SERVICE DE TOUTES LES RESTAURATIONS



NOTRE VISION

Des solutions simples et efficaces
basées sur les valeurs d'excellence
et de durabilité d'Alain Ducasse

NOTRE MISSION

Transmettre nos expertises et notre
vision de la restauration responsable pour
tous en accompagnant les professionnels
en France et à l'international

NOS VALEURS

Rigueur
Responsabilité
Adaptabilité

NOS PROMESSES

Un regard externe opérationnel

Une analyse fine et des réponses
pertinentes

Une collaboration proche avec les
équipes en charge de la mise en œuvre
opérationnelle

CE QUI NOUS REND UNIQUES

La complémentarité des profils qui
composent notre équipe

Le réseau d'experts que nous
pouvons solliciter

La marque DUCASSE, gage de
rigueur, d'excellence et de
savoir-faire



L'EXPERTISE CULINAIRE À VOTRE MESURE

Nous intervenons lors de missions SUR MESURE, EN MDRQUE BLANCHE
et SANS PARTICIPATION À L'EXPLOITATION.

NOTRE MODÈLE ÉCONOMIQUE

Nous percevons des honoraires relatifs au temps consacré à la mission et selon la séniorité de nos experts.

Aucune rémunération en pourcentage du chiffre d'affaires ou EBITDA

Totale indépendance vis-à-vis de fournisseurs ou industriels.

NOTRE MÉTHODOLOGIE

1

Diagnostic opérationnel et recommandations

2

Mise en œuvre technique et opérationnelle

3

Formation de vos équipes

4

Suivi qualité

NOS EXPERTISES

CRÉATION D'OFFRES



Benchmark et rédaction de cahiers de tendances

Définition de concepts et positionnement

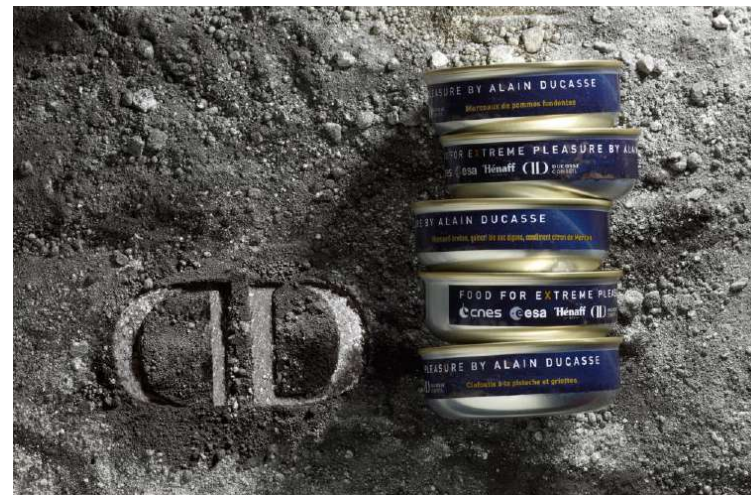
Conception d'une identité culinaire et de ses marqueurs

Création de recettes en cuisine, pâtisserie, chocolaterie, boulangerie...

Elaboration d'une carte de vins, de cocktails et mocktails

Sourcing de produits locaux et recommandations fournisseurs

EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE



Diagnostic opérationnel

Optimisation des process et généralisation des bonnes pratiques

Mise à disposition d'outils pédagogiques

Ingénierie opérationnelle : revue des plans de cuisine et de l'équipement en lien avec votre cuisiniste

Assistance au recrutement des personnes clés

Formation en cuisine, pâtisserie, boulangerie, mixologie et sommellerie

Définition de standards de service simples et efficaces

PERFORMANCE ÉCONOMIQUE



Elaboration ou revue de business plans et notes de faisabilité

Etudes de marché

Mise en place et suivi de KPI

Audit de restaurants et recommandations opérationnelles efficaces

Elaboration d'une stratégie Social Média

Développement d'une stratégie promotionnel

DES CHEFS ET EXPERTS OPÉRATIONNELS ENGAGÉS DANS VOTRE PROJET

CHEF(E)S

Garants du savoir-faire d'Alain Ducasse, leurs profils et leurs diverses expériences en France et à l'international répondent aux attentes de nos clients.

CONSULTANT(E)S

Savoir-faire dans la gestion de projets, interlocuteur privilégié des clients. Ils apportent aux missions une dimension marketing, stratégique et financière sans être déconnectés de la réalité des opérations.

Mais aussi, le recours aux différents experts du réseau de la Maison DUCASSE Paris.



Jérôme Lacressonnière
Directeur



Marie-Pia De Roquefeuil
Responsable développement
commercial



Gwendal Le Ruyet
Chef consultant sénior



Imtinenla Cier
Cheffe consultante



Hisanobu Shigeta
Chef consultant



Andréas Valero
Chef de projet
international



Anthony Terrone
Chef pâtissier
consultant



Frédéric Moreau
Chef consultant

NOTRE CUISINE R&D à ARGENTEUIL



NOTRE CUISINE DE FORMATION À ARGENTEUIL



RÉFÉRENCES RÉCENTES



QUELQUES CLIENTS PAR SECTEURS D'ACTIVITÉS

RESTAURATION COLLECTIVE



IGESA



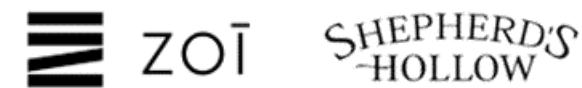
RESTAURATION HÔTELIÈRE



DAIOS COVE
LUXURY RESORT & VILLAS

KIMPTON®
HOTELS & RESTAURANTS

RESTAURATION COMMERCIALE



RESTAURATION EMBARQUÉE



ILS PARLENT DE NOUS...

“

Du début à la fin, de la conception à la dégustation, nous avons été impressionnés par la qualité du travail des équipes de DUCDSSE Conseil. Nous n'aurions pu faire cela avec personne d'autre !

Ismaël Emelien
Fondateur de ZOÏ

“

Notre collaboration avec Ducasse Conseil ces six dernières années a été essentielle pour offrir des expériences gastronomiques exceptionnelles au restaurant Ocean à Daios Cove. Leur expertise et professionnalisme ont constamment élevé notre offre culinaire.

Ce partenariat est rendu unique par la passion et l'engagement de leur équipe, qui partagent notre vision de l'excellence. Ensemble, nous créons des expériences gastronomiques inoubliables qui incarnent l'essence de Daios Cove.

George Brilakis
General Manager, DAIOS COVE

“

En tant que financeur du restaurant SDFRON DE Villaroche , je constate que le retour sur investissement de ce partenariat avec DUCDSSE Conseil est très positif que ce soit en termes de fréquentation, satisfaction des convives, formation et confiance des équipes ainsi que le résultat économique.

Emmanuel Saquet
Directeur du CSE, Safran



DUCDSSE
CONSEIL

ILS PARLENT DE NOUS...

“

— Avec l'expertise de DUCASSE Conseil, nous avons transformé notre approche culinaire au cours des trois dernières années. Guidés par notre philosophie culinaire "Bien manger, gourmand et attentionné", nos équipes se surpassent chaque jour pour préparer des plats faits maison, en valorisant la simplicité des produits et en privilégiant une cuisine authentique, fraîche, locale et de saison.

Merci à toute l'équipe de DUCASSE Conseil pour leur soutien, ainsi qu'à nos équipes pour leur dévouement exemplaire.

Laurent Djebarni
Responsable Restauration et Hôtellerie, IGESC

“

— Les requêtes de H. de B. minceur étaient multiples pour créer des recettes uniques et dans le respect de notre méthode. Les chefs ont littéralement repensé certaines habitudes culinaires et en ont fait de réelles propositions créatives.

En plaçant le goût au cœur du projet, qu'il soit gustatif, olfactif ou visuel, Ducasse Conseil a le goût de bien faire. Nous avons particulièrement apprécié la générosité et l'enthousiasme des équipes à partager leur passion. Nul doute que Ducasse Conseil est l'archétype du goût !

Marie-Christine Heucq de Baets
Fondatrice; H. de B. Minceur

“

— Cette collaboration promet de hisser les standards culinaires de Ponant pour mieux répondre à la très haute exigence de nos passagers français et internationaux.

Hervé Gastinel
Président de la compagnie Ponant



RESTAURATION COMMERCIALE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

NOTRE MISSION

En 2023, ZOI crée un centre de bien-être à Paris afin de développer la santé préventive. Ducasse Conseil a créé toute l'offre F&B du centre en collaboration avec les Manufactures de Chocolat, Café et Biscuit Alain Ducasse.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Paris (France)

DATE Depuis 2023



DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE ALIMENTAIRE MÉDICINALE À PARIS



NOTRE APPROCHE

- 1 CRÉATION DE L'OFFRE F&B**
Recherche et développement de recettes de bouillons, jus, glaces, chocolats, biscuits et café en harmonie avec la philosophie axée sur le bien-être de Zoï, répondant ainsi à des critères spécifiques d'une alimentation favorable à la santé.
- 2 SÉLECTION DES ARTS DE LA TABLE**
DUCASSE Conseil a conseillé au client une sélection de vaisselle et d'articles d'arts de la table à intégrer dans son nouveau centre.
- 3 FORMATION DES ÉQUIPES**
Pour garantir un service en adéquation avec la nouvelle offre F&B, l'expert « Hospitalité » de DUCASSE Conseil s'est rendu sur site pour former des équipes opérationnelles. Elle a inclus la maîtrise des standards de service, l'explication des offres alimentaires et la formation aux techniques de vente et de communication.
- 4 ASSISTANCE À L'OUVERTURE**
Durant l'ouverture au public, l'expert a assisté les équipes pour le déploiement de l'offre.
- 5 SUIVIS QUALITÉ**
Deux suivis qualité post-ouverture ont été effectués pour garantir la maîtrise des codes d'hospitalité, avec un rapport d'observation détaillé à chaque visite.

NOTRE MISSION

DUCDSSE Conseil a été mandaté pour réaliser un diagnostic opérationnel de l'activité actuelle, fournir une formation en hospitalité et donner des recommandations pour les réseaux sociaux. Cette collaboration vise à renforcer l'excellence de Pâtisserie Margot, en mêlant tradition française et innovation locale, pour offrir une expérience unique et raffinée à leurs clients.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Ibiza, Espagne

DATE Depuis 2024



REPOSITIONNEMENT D'UNE PÂTISSERIE SELON DE THÉ À IBIZA



NOTRE APPROCHE

1 DIAGNOSTIC OPÉRATIONNEL

Les équipes de DUCDSSE Conseil ont analysé l'organisation des équipes, les systèmes de commande, la gestion des stocks. Une analyse comparative a également été effectuée à Paris et à Ibiza afin d'identifier des axes d'amélioration pour optimiser l'efficacité opérationnelle et la satisfaction client.

2 FORMATION HOSPITALITÉ

DUCDSSE Conseil a mené une formation hospitalité pour optimiser l'accueil et le service client. Nous avons travaillé sur l'organisation des équipes, la mise en place de standards de service, et la gestion des interactions clients. Cette intervention a renforcé les compétences du personnel tout en respectant les valeurs d'excellence à la française de la Pâtisserie Margot.

3 RECOMMANDATION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

DUCDSSE Conseil a optimisé la présence de Pâtisserie Margot sur les réseaux sociaux en proposant des stratégies de contenu et d'engagement pragmatique, renforçant ainsi leur visibilité en ligne tout en reflétant leurs valeurs.

NOTRE MISSION

H. de B. minceur est reconnu pour ses méthodes d'amincissement uniques tout en gardant le plaisir de manger. DUCDSSE Conseil, a développé 20 recettes minceur autour de valeurs communes telles que le goût et le bien-être.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Paris (France)

DATE Depuis 2024



CRÉATION D'UNE OFFRE ALIMENTAIRE Saine POUR UN CENTRE D'AMINCISSEMENT



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE RECETTES

En se fondant sur l'approche de H. de B. minceur, DUCDSSE Conseil a élaboré 20 recettes minceur selon un cahier des charges strict, à savoir la mise en valeur du terroir français et les exigences du régime minceur. H. de B. minceur propose de réapprendre à manger en redonnant du goût et de la saveur aux aliments tout en respectant la cure.

2 SHOOTING CULINAIRE

DUCDSSE Conseil a orchestré un shooting culinaire pour mettre en lumière les créations tout en capturant les gestes précis des chefs, afin de présenter de manière immersive les techniques utilisées.

3 ATELIER DE CUISINE

DUCDSSE Conseil a dirigé un atelier de cuisine pour le séminaire des franchisés de H. de B. minceur lors de son séminaire annuel.

4 LANCEMENT PRESSE

DUCDSSE Conseil a assuré la prestation lors d'une journée presse organisée par HdB minceur, offrant aux invités l'occasion de déguster quelques-unes de leurs créations culinaires.

NOTRE MISSION

DUCDSSE Conseil a accompagné une naturopathe dans la conception d'une offre culinaire innovante, basée sur les principes de la naturopathie. Les équipes de DUCDSSE Conseil ont ainsi développé un concept de salad bar alliant plaisir gustatif et bien-être, mettant l'accent sur une alimentation à la fois saine et savoureuse.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Londres (UK)

DATE Depuis 2024



DEVELOPPEMENT D'UN CONCEPT CULINAIRE HOLISTIQUE DU COEUR DE LONDRES



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE L'IDENTITÉ CULINAIRE

Après une visite sur site, les équipes de DUCDSSE Conseil ont élaboré l'identité culinaire du concept 3 Sisters. Cela comprenait un benchmark des concurrents potentiels dans diverses villes à travers le monde, en mettant particulièrement l'accent sur ceux géographiquement proches. Elles ont également conçu la structure du buffet destiné à accueillir le salad bar.

2 CRÉATION DE RECETTES

DUCDSSE Conseil a mené un travail approfondi de recherche et développement pour allier goût et bienfaits nutritionnels dans chaque recette élaborée. Cela a conduit à la création de 24 recettes distinctes, incluant des sandwiches, des salades signatures, des toppings, des sauces, des barres énergétiques, ainsi que des plats pour enfants.

3 COORDINATION AVEC LE CUISINIER

Suite à la visite des locaux destinés à accueillir le concept 3 Sisters, les équipes de DUCDSSE Conseil ont collaboré avec le cuisinier afin de définir l'aménagement et le matériel optimal nécessaire à la production des recettes développées.

4 FORMATION DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES

Le chef consultant de DUCDSSE Conseil a formé les équipes opérationnelles de 3 Sisters afin de garantir la parfaite exécution des recettes.

NOTRE MISSION

Shepherd's Hollow a mandaté DUCDSSE Conseil afin d'établir une offre événementielle qui vient compléter ses prestations existantes de cours de golf et de restauration. Celle-ci visant à se positionner au-dessus de la concurrence locale pour des prestations d'événements privés (mariages et baptêmes) et séminaires de golf en entreprise.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Michigan (USA)

DATE 2020 - 2022



DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE ÉVÉNEMENTIELLE DANS LE MICHIGAN (USA)

SHEPHERD'S
HOLLOW

NOTRE APPROCHE

1 AUDIT SUR SITE

DUCDSSE Conseil s'est rendu sur site afin de réaliser un audit opérationnel complet de l'établissement et du marché local pour connaître les produits disponibles, les attentes des consommateurs et la concurrence.

2 REVUE DES PLANS ET ÉQUIPEMENTS EN CUISINE

La cuisine a dû être réaménagée dans une logique d'optimisation de l'espace et de rapidité d'envoi pour la nouvelle offre banqueting de l'établissement.

3 CRÉATION DE RECETTES ET SCRIPTS DE SERVICE

Une quinzaine de recettes avec des fiches techniques « pas à pas » ont été créées avec une attention particulière sur les visuels. Cinq animations culinaires sous forme de buffets ont été également développées à travers des schémas détaillés de mise en place et des scripts de service.

4 FORMATION

DUCDSSE Conseil a formé les équipes de cuisine à la bonne exécution des recettes tout en partageant les bonnes pratiques d'hygiène et de régénération des aliments. Les équipes en salle ont pu, elles aussi, perfectionner leurs séquences de services via une formation personnalisée sur site afin d'assurer des événements de 300 personnes.

NOTRE MISSION

Suite à la rénovation de ses salons et du bar, Du Petit Riche a fait appel à DUCDSSE Conseil pour monter en qualité dans sa prestation culinaire axée sur le terroir du Val de Loire afin de devenir la référence parisienne de la cuisine bourgeoise.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Paris (France)

DATE 2021 - 2022



REPOSITIONNEMENT D'UNE BRASSERIE PARISIENNE



NOTRE APPROCHE

1 REPOSITIONNEMENT ET ÉVOLUTION DE L'OFFRE CULINAIRE
DUCDSSE Conseil a repositionné l'esprit de la cuisine en développant des grands marqueurs tels que le semainier, les plats signatures et les produits de la région Val de Loire. Ce repositionnement a été consolidé par la création de nouvelles offres (brunch et after work).

2 CRÉATION DE RECETTES
La mise en œuvre du nouveau positionnement de la brasserie s'est ensuite traduite par la création de recettes aussi bien salées que sucrées.

3 FORMATION DES ÉQUIPES
Afin d'assurer la bonne compréhension des recettes et de transmettre la philosophie culinaire du projet, DUCDSSE Conseil a formé les équipes de cuisine et de pâtisserie au sein de son centre de formation à Argenteuil

NOTRE MISSION

Sur la base d'un brief artistique déjà défini et en tenant compte des contraintes d'approvisionnement inhérentes à cette région, nous avons créé plus de 150 recettes pour un restaurant méditerranéen WDHQJ et un concept de chocolat 974 DELIGHTS à l'intérieur des Galeries Lafayette.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Doha (Qatar)

DATE Depuis septembre 2018



2 CONCEPTS DU SEIN DES GALERIES LAFAYETTE À DOHA



NOTRE APPROCHE

- 1 ACCOMPAGNEMENT À LA CREATION D'UN RESTAURANT ET D'UN SALON DE THÉ / PÂTISSERIE**
Avant de créer plus de 150 recettes pour ces 2 points de restauration, l'équipe entière s'est penchée sur les spécificités de la cuisine moyen-orientale appréciée de la clientèle locale : épices, assaisonnements, présentation. Nous avons ensuite apporté une touche occidentale pour proposer des recettes originales.
- 2 FORMATION DES ÉQUIPES**
Les différentes brigades de cuisine ainsi que la totalité de l'équipe de service ont été formées pour que la qualité de service soit au rendez-vous, et se réfèrent à des scripts de service rédigés par nos soins en accord avec les habitudes locales.
- 3 ASSISTANCE AU LANCEMENT**
L'équipe projet DUCASSE Conseil se rend sur place à chaque ouverture de restaurant pour que cette période charnière se passe sereinement.
- 4 FORMATION DES ÉQUIPES**
Pour permettre une mise en œuvre impeccable de l'offre créée, DUCASSE Conseil forme régulièrement sur place les équipes de cuisine et de service grâce aux chefs et à un expert service qualifié.
- 5 SUIVI QUALITÉ**
À chaque renouvellement de carte, DUCASSE Conseil profite de sa venue pour réaliser un suivi qualité et rédiger un rapport avec des actions correctives éventuelles. Cela permet à la prestation d'être constante en termes de qualité.

NOTRE MISSION

Avec une vue imprenable sur le lac, la brasserie contemporaine le Belvédère a réouvert à Mesnil St Père en juin 2018 à la suite d'un an de travaux. Soucieux de conjuguer une offre de restauration de qualité avec l'atmosphère des lieux et la demande locale, DUCASSE Conseil a été choisi pour repenser l'offre de restauration dans son ensemble.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Troyes (France)

DATE 2018 - 2022



CRÉATION D'UNE OFFRE DE BRASSERIE CONTEMPORAINE À TROYES



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE L'OFFRE

Dans le respect du cahier des charges, notre équipe a défini l'identité de la nouvelle offre, créé la structure de carte et identifié toutes ses composantes. Les 68 recettes créées ont toutes été testées puis validées en amont. Notre équipe a également sélectionné la gamme des arts de la table (verrerie, couverts et objets de table).

2 FORMATION DE LA BRIGADE

Dans l'objectif de leur donner les moyens de déployer l'offre, le chef de cuisine, le second et l'ensemble de la brigade ont été formés en amont de l'ouverture officielle. Nos experts sont intervenus pour accompagner l'équipe de cuisine et de salle pour des services à blanc, à l'ouverture et pour du suivi qualité.

3 RENOUVELLEMENT DE CARTE

Dans l'objectif de dynamiser l'offre de restauration et de respecter les produits servis au fil des saisons, l'équipe DUCASSE Conseil renouvelle la carte deux fois par an, à hauteur de 50% de rotation des plats. Elle crée également régulièrement des menus de fête (Nouvel an, Fête des mères, Pâques).

NOTRE MISSION

Organisation en cuisine, prestation de service, approvisionnements, réduction des coûts : tous les marqueurs de compétitivité du restaurant ont été revus. Et le restaurant a décroché le prix de meilleur restaurant français de la ville !

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION São Paulo (Brésil)

DATE Depuis Janvier 2018



UN RESTAURANT PARISIEN AU CŒUR DE SÃO PAULO

CHEF ROUGE

NOTRE APPROCHE

1 VISITE DE SITE ET RENCONTRE AVEC LES PRODUCTEURS

Un chef et un consultant se sont rendus sur place en janvier 2018 afin de s'imprégner des lieux, rencontrer les producteurs, prendre connaissance des contraintes d'approvisionnement et identifier les axes d'amélioration de performance.

2 OPTIMISATION DE L'ORGANISATION EN CUISINE

Pendant une semaine, un chef DUCASSE Conseil a assisté aux services en cuisine, aux côtés du chef du restaurant. Il a ainsi pu lui prodiguer des conseils sur l'organisation des stocks, de l'envoi, l'optimisation du temps de travail de la brigade et la mutualisation des commandes auprès des fournisseurs.

3 OPTIMISATION DE LA PERFORMANCE FINANCIÈRE

Le consultant a pu analyser les chiffres clefs de l'établissement (masse salariale, coûts matières, frais généraux) et mettre en place, aux côtés du propriétaire, une stratégie d'optimisation des coûts afin d'améliorer la compétitivité du restaurant.

4 FORMATION DES ÉQUIPES

Le chef a été formé à Paris à des techniques culinaires innovantes (cuisson sous-vide, notamment) et des méthodes de dressage contemporaines et originales. Les équipes en salle et en cuisine ont ensuite été formées sur place afin d'améliorer la prestation de service.

5 SUIVI QUALITÉ

DUCASSE Conseil réalise régulièrement un suivi qualité pour s'assurer de la régularité de la prestation et de la conformité avec les recommandations émises.

NOTRE MISSION

Fort de son savoir-faire dans la restauration collective, Constellation Culinary Group souhaitait ouvrir son restaurant, mais désirait faire appel à l'expérience et l'expertise d'un partenaire bien établi. DUCDSSE Conseil a créé et déployé toute l'offre d'une brasserie française, en tenant compte des spécificités locales et des attentes des clients.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Charlotte, NC (USA)

DATE 2017 - 2019



CRÉATION D'UNE BRASSERIE FRANÇAISE CONTEMPORAINE À CHARLOTTE (USA)



NOTRE APPROCHE

1 AUDIT DE MARCHÉ À CHARLOTTE ET DES CONCURRENTS ÉVENTUELS

Un chef et un consultant ont visité les restaurants alentours et analysé lieux à succès, les tickets moyens pratiqués et les souhaits des habitants de Charlotte.

2 COORDINATION AVEC L'ARCHITECTE D'INTÉRIEUR

DUCDSSE Conseil a fait travailler un cabinet d'architectes d'intérieur sur le dessin des plans, la création de l'identité visuelle, la décoration d'intérieur et l'assistance au chantier, en collaboration avec Elio North America.

3 CRÉATION DE L'OFFRE F&B

Menus du déjeuner et du dîner, à la carte, Tea time, brunch dominical : DUCDSSE Conseil a créé toutes les recettes (renouvelées de manière saisonnière) et également mis en place une carte de cocktails Signature pour faire de ce lieu un endroit convivial, destiné au plus grand nombre.

4 RENOUVELLEMENT DE CARTE ET SUIVIS QUALITÉ

Afin de garantir la qualité constante de l'offre récemment mise en œuvre et de surveiller ses indicateurs de performance, DUCDSSE Conseil se rend régulièrement au restaurant pour un suivi qualité sur place, le renouvellement du menu et des sessions de formation supplémentaires.

NOTRE MISSION

Un client du Sud de la France a sollicité DUCDSSE Conseil pour venir observer le fonctionnement des opérations de ses 2 restaurants. Des restaurants remplis mais déficitaires qui souffraient d'un manque de contrôle, de cadre et de process.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Marseille (France)

DATE Juillet 2018



DIAGNOSTIC OPÉRATIONNEL DE DEUX RESTAURANTS À MARSEILLE

NOTRE APPROCHE

1 AUDIT DES OPÉRATIONS SUR SITE

Le consultant et un expert métier salle de DUCDSSE Conseil se sont rendus sur site durant 3 jours afin d'analyser en détails les éléments suivants :

- Organisation des équipes de salle en amont, pendant et après un service
- Organisation de la mise en place et de l'envoi d'un service en cuisine
- Systèmes de commande et réception marchandise
- Process de gestion des stocks et inventaires
- Analyse des ratios clés d'exploitation
- Politique des offerts et relationnel clients

2 RAPPORT DE DIAGNOSTIC

À la suite de cette intervention, un rapport de diagnostic a été rédigé pour le client, retraçant :

- Les constats sur les méthodes existantes
- Une analyse synthétique des ratios clés d'exploitation et KPI
- Une feuille de route dressant les recommandations sur les nouvelles méthodes, process et supports à mettre en place

NOTRE MISSION

Patchi, leader de la manufacture de chocolat au Moyen-Orient a souhaité diversifier son offre et créer un nouveau concept de salon de desserts. DUCDSSE Conseil a été sollicité pour une mission de 18 mois pour en créer l'offre et accompagner les équipes.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION Beyrouth (Liban)

DATE 2017 - 2018



OUVERTURE D'UN SALON DE DESSERTS À BEYROUTH



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE L'OFFRE SUCRÉE
Dans le respect des exigences du client, nos chefs et consultants ont créé des fiches recettes d'entremets individuels, desserts à partager, macarons, bonbons, chocolats, mignardises. L'équipe en charge du projet a également élaboré 26 fiches recettes de boissons à base de chocolat : granités, mocktails et chocolats chauds.

2 FORMATION DE LA BRIGADE
Afin d'assurer la qualité des réalisations, notre chef pâtissier consultant a formé la brigade en laboratoire et sur site aux différentes techniques et recettes de toute l'offre pâtissière. Nos experts service et bar ont en parallèle formé la brigade d'envoi et le personnel de salle.

3 ASSISTANCE AU DÉPLOIEMENT ET À L'OUVERTURE DU SITE PILOTE
Les équipes DUCDSSE Conseil sont venues sur site former les équipes en envoi et en salle pour aboutir à l'expérience client globale désirée : organiser les postes de production, inculquer les codes de service en salle "à la française" et former les barmen à l'exécution des mocktails et boissons chaudes.



RESTAURATION HÔTELIÈRE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

NOTRE MISSION

Du business planning à l'assistance à l'ouverture, en passant par le postage des effectifs, la création des concepts et recettes des restaurants et la formation des équipes ; tous les domaines d'expertise de DUCDSSE Conseil ont été mis au service de ce client.

EXPERTISE Restauration hôtelière

LOCALISATION Casablanca (Maroc)

DATE Depuis 2016



CRÉATION D'UN PROJET F&B POUR UN DÉVELOPPEUR IMMOBILIER



NOTRE APPROCHE

1 BENCHMARK ET CONCEPTS F&B

Après une phase de compréhension du marché local et des offres concurrentes sur place et à l'international, DUCDSSE Conseil a créé différentes offres F&B destinées à un Club House, une brasserie, un bar et un music-hall.

2 REVUE DES PLANS ET ÉQUIPEMENTS

DUCDSSE Conseil a procédé à la revue des plans des cuisines et zones du back of the house. En accord avec l'offre créée, nous avons également dressé la liste de tous les équipements et du petit matériel nécessaires.

3 BUSINESS PLAN ET POSTAGE DES EFFECTIFS

DUCDSSE Conseil a revu la totalité des hypothèses et projections financières, en amont du projet. Nous avons également établi les projections d'effectifs et le postage des équipes.

4 ASSISTANCE À L'OUVERTURE

De la formation des équipes en cuisine, en salle, en bar et sommellerie, à l'exécution des services à blanc et à l'ouverture, l'équipe projet DUCDSSE Conseil et ses experts étaient présents pour accompagner les équipes sur site à l'ouverture.

NOTRE MISSION

Situés dans les Alpes, les clubs de vacances MMV, bien qu'ayant déjà travaillé sur la restauration pour intégrer davantage de végétaux et de produits locaux, souhaitent maintenant améliorer la présentation de leurs buffets. Pour ce faire, les équipes de DUCDSSE Conseil ont été mandatées afin d'accompagner MMV dans la nouvelle mise en scène de son offre buffet.

EXPERTISE Restauration hôtelière

LOCALISATION France

DATE Depuis 2024



ACCOMPAGNEMENT DANS LA MISE EN VALEUR D'UNE OFFRE DE BUFFETS



NOTRE APPROCHE

- 1 REDACTION D'UN GUIDE DE DRESSAGE DE MISE EN SCÈNE DES BUFFETS**
Sur la base d'échange et d'une visite sur place, les équipes DUCDSSE Conseil ont formalisé sous format d'un guide de mise en scène des recommandations pour les dressages et l'agencement des buffets.
- 2 ACCOMPAGNEMENT SUR LE PLATEAU TECHNIQUE**
Les équipes DUCDSSE Conseil sont intervenues sur un site MMV auprès de leurs équipes pour mettre en place et optimiser les buffets tout en partageant les meilleures pratiques pour un démarrage de saison réussi.

NOTRE MISSION

Etablissement 4 étoiles situé au cœur de la ville de Reims, la direction de l'hôtel Best Western a mandaté DUCDSSE Conseil pour faire évoluer son positionnement et la restauration du Café de la Paix.

EXPERTISE Hôtels & Resorts

LOCALISATION Reims (France)

DATE 2022



REPOSITIONNEMENT DE L'OFFRE CULINAIRE AU SEIN D'UN HÔTEL BEST WESTERN



NOTRE APPROCHE

1 REPOSITIONNEMENT ET ÉVOLUTION DE L'OFFRE CULINAIRE

Après une visite sur place pour appréhender et analyser l'environnement, la clientèle, les offres et les opérations du restaurant, l'équipe de DUCDSSE Conseil a identifié les aspects nécessitant une évolution ou un maintien au sein du restaurant, tout en définissant une nouvelle identité culinaire.

2 CRÉATION DE RECETTES

Par la suite, l'équipe de DUCDSSE Conseil a révisé la structure de la carte et créé 20 nouvelles recettes inspirées des produits de la région Champagne. Afin d'assurer une cohérence, des arts de la table ont été sélectionnés, et les équipes ont été sensibilisées au choix de contenants adaptés à chaque plat, mettant ainsi en valeur leur contenu.

3 FORMATION DES ÉQUIPES SUR SITE

Pour garantir une bonne compréhension de la nouvelle philosophie culinaire et des techniques requises pour la réalisation des nouvelles recettes, la cheffe consultante s'est rendue sur place afin de former l'équipe de cuisine avant le lancement de la nouvelle carte.

NOTRE MISSION

DAIOS COVE est un hôtel-resort 5 étoiles situé en Crête. Soucieux de proposer une offre de restauration haut de gamme pour sa clientèle prestigieuse, DUCDSSE Conseil a été mandaté pour créer l'offre du restaurant OCEAN et les buffets de PANGEE

EXPERTISE Hôtels & Resorts

LOCALISATION Crête

DATE Depuis 2019



UN RESTAURANT AU SEIN D'UN RESORT 5* EN CRÈTE

DAIOS COVE
LUXURY RESORT & VILLAS

NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE L'OFFRE

Afin de proposer une offre de restauration haut de gamme à l'image du resort, les équipes de DAIOS COVE ont fait appel à DUCDSSE Conseil pour créer la nouvelle identité culinaire du restaurant Ocean, celles-ci ont ainsi élaboré la carte du restaurant, effectué une revue des plans de cuisine et effectué une sélection des arts de la table.

2 FORMATION DES CHEFS ET PÂTISSIERS

En vue de leur donner les moyens de déployer l'offre, la brigade de cuisine et l'équipe de service ont été formés en amont de l'ouverture officielle. Nos experts sont intervenus pour accompagner l'équipe de cuisine et de salle pour des services à blanc, à l'ouverture et pour du suivi qualité.

3 RENOUVELLEMENT DE LA CARTE

Pour dynamiser l'offre de restauration, l'équipe DUCDSSE Conseil renouvelle la carte deux fois par an. Elle intervient sur la carte du restaurant du déjeuner et dîner, ainsi que celle du petit-déjeuner.

4 SUIVIS QUALITÉS

L'équipe DUCDSSE Conseil assure des suivis qualités réguliers, lors des visites sur site afin d'évaluer et de maintenir les standards culinaires mais aussi de garantir une constance dans l'offre déployée.

NOTRE MISSION

Contactés par la direction de l'hôtel Brick Street Inn, nos experts ont été sollicités pour repenser l'offre culinaire du restaurant « Auberge » et pour repositionner le restaurant : Un bistro Français authentique et contemporain.

EXPERTISE	Hôtels & Resorts
LOCALISATION	Zionville, Indiana (USA)
DATE	2020-2022



UN BISTROT FRANÇAIS AU CŒUR DE L'INDIANA



NOTRE APPROCHE

- 1 CRÉATION D'UNE OFFRE CULINAIRE ET DE RECETTES**
DUCASSE Conseil a accompagné les équipes de Brick Street Inn pour repenser l'offre culinaire du restaurant Auberge. L'équipe a été mandatée pour créer un concept book retraçant les grandes lignes de la nouvelle identité culinaire (déjeuner/brunch/tea-time/dîner), du positionnement, des arts de la table et de l'expérience client.
- 2 ASSISTANCE TECHNIQUE EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LES ARCHITECTES**
DUCASSE Conseil a effectué une revue des plans des cuisines afin d'en améliorer l'agencement, les flux, l'ergonomie et d'adapter la liste des équipements à la future offre.
- 3 ACCOMPAGNEMENT SUR LE RENOUVELLEMENT DE L'OFFRE CULINAIRE**
La collaboration entre le chef consultant DUCASSE Conseil et l'équipe de Brick Street Inn comprend la création de recettes sur mesure, des échanges préalables pour affiner les menus, et des tests internes dans la cuisine de Recherche & Développement de DUCASSE Conseil à Paris afin d'assurer la qualité et la présentation des plats.
- 4 FORMATION DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES À PARIS**
Les équipes de DUCASSE Conseil ont réalisé un programme de formation sur-mesure à Paris pour les équipes de Brick Street Inn, comprenant une formation pratique au laboratoire de Recherche & Développement de DUCASSE Conseil, et un stage immersif dans les restaurants du groupe DUCASSE Paris.

Ce programme visait à renforcer les compétences culinaires, à perfectionner les techniques de présentation et à transmettre la philosophie culinaire d'Olain DUCASSE.

NOTRE MISSION

Un Chef ainsi qu'un Consultant DUCDSSE Conseil se sont rendus sur place afin de visiter et analyser sur place les restaurants et les cuisines. Le diagnostic a porté sur tous les aspects des opérations.

EXPERTISE Catering

LOCALISATION Beyrouth (Liban)

DATE 2017



UN DIAGNOSTIC OPÉRATIONNEL POUR LE CASINO DU LIBAN



NOTRE APPROCHE

1 FRONT OFFICE

- Offre alimentaire et cartes
- Prestation culinaire
- Sommellerie et bar
- Service
- Salle et environnement
- Cohérence globale de l'expérience client

2 BACK OFFICE

- Organisation des cuisines, de la brigade, de la mise en place
- Zoning, flux, répartition de la production
- Techniques culinaires utilisées pour les restaurants et le banqueting
- Equipements et état du matériel
- Achats, approvisionnement et fiches techniques

NOTRE MISSION

Avec une réelle expertise dans le management hôtelier, IHG a voulu se faire accompagner par des experts F&B. DUCDSSE Conseil a été choisi pour sa connaissance du marché local et son savoir-faire, à la fois pour la création du concept et pour le déploiement de l'excellence opérationnelle.

EXPERTISE Hôtels & Resorts

LOCALISATION Paris (France)

DATE 2018



DÉVELOPPEMENT D'UN CONCEPT F&B POUR UNE CHAÎNE HOTELIÈRE 5*

KIMPTON[®]
HOTELS & RESTAURANTS

IHG[®]
InterContinental
Hotels Group

NOTRE APPROCHE

1 BENCHMARK

DUCDSSE Conseil a analysé la concurrence locale afin de challenger le positionnement initial désiré par les équipes F&B internes.

2 CRÉATION DU CONCEPT F&B

En prenant en compte l'analyse du marché local, les attentes des investisseurs et le savoir-faire des opérations, DUCDSSE Conseil a créé la totalité du concept F&B et l'expérience client pour le restaurant principal de l'hôtel, son bar, la mezzanine et le rooftop (Identité culinaire du lieu, arts de la table, tenues du personnel, expérience client, positionnement du bar et de la sommellerie).

3 LIENS AVEC LES DESIGNERS ET LES ARCHITECTES

DUCDSSE Conseil a procédé à la revue des plans des cuisines et des salles afin d'en améliorer l'agencement, les flux, leur ergonomie et d'adapter la liste des équipements à la future offre.

NOTRE MISSION

Dans une démarche de perfectionnement continu de son offre, Le Montrachet s'est adjoint les services de DUCDSSE Conseil depuis 2010 afin de travailler sur l'offre de restauration, la consolidation des acquis et l'amélioration des ratios de matières premières.

EXPERTISE Restauration hôtelière

LOCALISATION France

DATE Depuis 2010



ACCOMPAGNEMENT D'UN HÔTEL « TERRITORIA » AU CŒUR DE LA BOURGOGNE



NOTRE APPROCHE

1 ACCOMPAGNEMENT DE L'ÉQUIPE DE CUISINE DANS LA CONCEPTION DES CARTES ET MENUS

□fin de pérenniser la qualité de l'offre du restaurant, DUCDSSE Conseil a accompagné la brigade du Montrachet dans la création de nouvelles recettes pour les cartes et menus du petit-déjeuner, déjeuner et dîner. Produits traités, association de saveurs, techniques mises en œuvre, dressage : tous les aspects d'un plat ont été revus et éventuellement corrigés. Un chef DUCDSSE Conseil était présent à la dégustation de validation et portait un regard critique et constructif sur les recettes présentées.

2 AIDE À L'ORGANISATION EN CUISINE ET À L'ANTICIPATION DES TÂCHES

DUCDSSE Conseil a donné des solutions opérationnelles au chef et à sa brigade afin d'optimiser et d'anticiper les tâches de chacun pour une meilleure fluidité en cuisine et en salle.

3 IMMERSION DES ÉQUIPES DE PÂTISSERIE

Il est régulièrement organisé des immersions au sein des établissements de DUCDSSE Paris afin d'approfondir les connaissances et de poursuivre la formation de la brigade de cuisine. Lors de ces journées d'observation, les équipes du Montrachet ont eu la possibilité d'échanger avec le chef du restaurant et de recueillir des informations sur des techniques culinaires ou des nouveaux produits.

4 AIDE AU RECRUTEMENT

□ la demande du Montrachet, les équipes de DUCDSSE Conseil peuvent participer à la sélection de candidats, assister aux entretiens de sélection et donner un avis sur la qualité et la pertinence de la candidature.



RESTAURATION COLLECTIVE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

NOTRE MISSION

En 2023, Safran a mandaté Ducasse Conseil pour recréer une partie de son offre alimentaire. La cantine avait des espaces séparés et l'objectif était de repositionner l'un des espaces afin d'avoir une meilleure répartition des salariés aux heures de pointe.

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION Villaroche (France)

DATE Depuis 2023



REPOSITIONNEMENT DE L'OFFRE ALIMENTAIRE D'UNE CANTINE D'ENTREPRISE



NOTRE APPROCHE

1 DÉVELOPPEMENT DE 4 CONCEPTS DE KIOSQUES

Dans une des salles du restaurant d'entreprise, Ducasse Conseil a conçu quatre stands différents pour offrir une diversité de concepts aux collaborateurs de Safran. Après une visite sur site et une analyse de l'offre alimentaire existante, les équipes de Ducasse Conseil ont défini une identité culinaire pour chacun des nouveaux kiosques : Natura, Comme à la Casa, Ici et Là et Riviera.

2 ASSISTANCE OPÉRATIONNELLE PRÈS DU CUISINISTE

Le chef de Ducasse Conseil a accompagné le cuisiniste de Safran dans ses travaux d'aménagement : examen des plans de cuisine, recommandations sur les flux et les agencements, et vérification de l'adéquation des équipements avec l'identité de chaque kiosque.

3 CRÉATION DE RECETTES SAISONNIÈRES

Ducasse Conseil a imaginé 50 recettes Printemps/été - Automne/Hiver pour les stands créés. Ces recettes ont été réparties sur les différents stands et sont venues compléter les recettes déjà existantes dans la base de données Arc en Ciel.

4 FORMATION DES ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES

Afin d'assurer la qualité de l'offre alimentaire, DUCASSE Conseil a formé les équipes d'Arc En Ciel sur la production et l'organisation de recettes saisonnières.

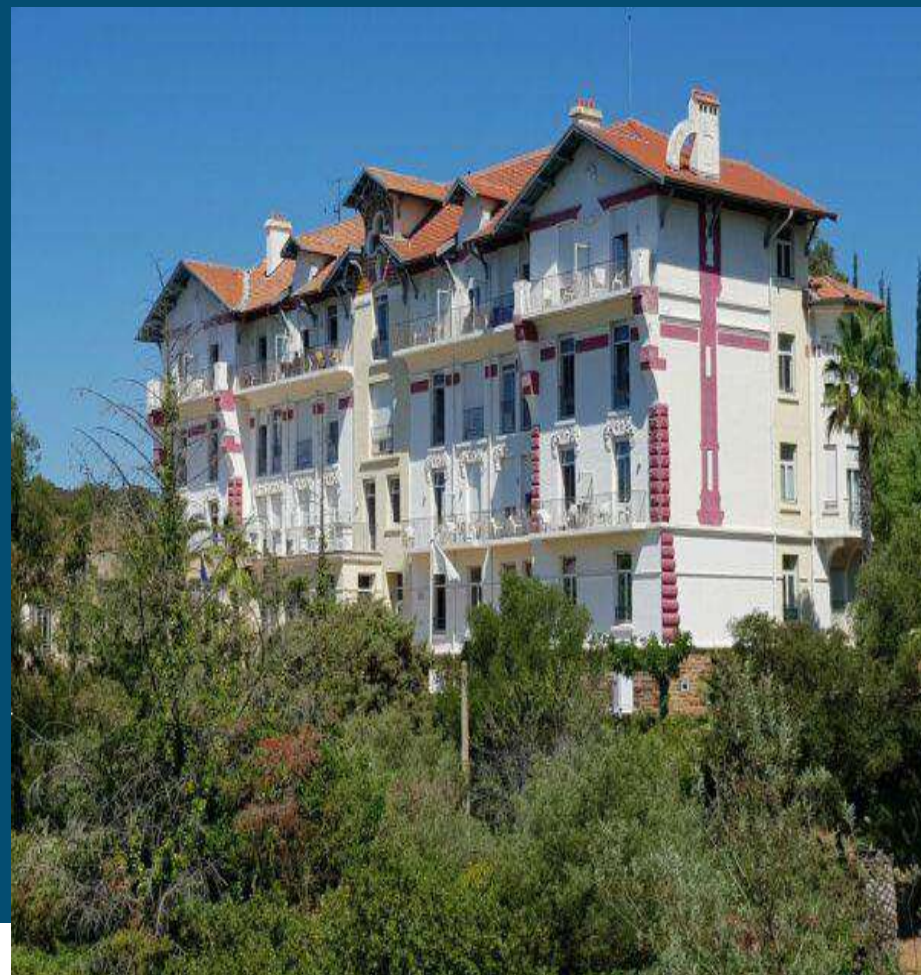
5 SUIVIS QUALITÉS

Des suivis qualité sont régulièrement organisés pour apporter des corrections et rester en contact avec les services opérationnels.

NOTRE MISSION

Avec près de 150 établissements en France et Outre-mer, l'IGESA a fait appel à DUCASSE Conseil pour positionner sa prestation de restauration au cœur de sa prestation globale. En complément de l'offre purement culinaire, cette démarche a impliqué un accompagnement sur les codes de dressage et de service.

EXPERTISE	Hôtellerie et restauration de loisir
LOCALISATION	France
DATE	2021-2022



DÉVELOPPEMENT D'UNE IDENTITÉ CULINAIRE POUR UN PARC HÔTELIER DU MINISTÈRE DES ARMÉES

IGESA

NOTRE APPROCHE

1 DIAGNOSTIQUE OPÉRATIONNEL
DUCASSE Conseil a réalisé une prise de connaissance de l'environnement de 5 sites différents et interviewé les équipes opérationnelles. Suite à ce recueil d'informations, les consultants ont émis un rapport de recommandations.

2 IDENTITÉ CULINAIRE ET CRÉATION DE RECETTES
DUCASSE Conseil a développé une identité forte autour de marqueurs "Bien manger, gourmand et attentionné" afin de caractériser la philosophie culinaire d'IGESA. Également, les équipes DUCASSE Conseil ont créé des recettes pour animer les buffets et mettre en avant le savoir-faire des chefs IGESA.

3 FORMATIONS DES ÉQUIPES
Les chefs de cuisine et de pâtisserie ont été formés à la réalisation d'une offre de qualité à travers un manuel de formation couplé de formations en présentiel.

NOTRE MISSION

Buffet du marché, offre séminaires, restauration raffinée ; toutes les offres ont été revues et le taux de satisfaction client a augmenté après quelques mois.

EXPERTISE Restauration commerciale

LOCALISATION France

DATE Depuis 2017



UNE OFFRE MODERNISÉE DANS LES CENTER PARCS



NOTRE APPROCHE

1 DÉFINITION DE LA NOUVELLE IDENTITÉ CULINAIRE

Après une visite des infrastructures, l'équipe projet s'est penchée sur la création de l'identité de restauration des différents lieux, en tenant compte des contraintes de coûts, d'espace et de matériel.

2 FORMATION DES ÉQUIPES

Tous les membres de la brigade ainsi que l'équipe de salle ont été formés à la réalisation d'une offre de qualité. Des services à blanc ont été organisés en amont de l'ouverture pour un entraînement dans des conditions réelles.

3 ASSISTANCE AU LANCEMENT DES NOUVELLES OFFRES

Les points de vente ont rencontré un vif succès dès les premiers jours d'ouverture ; DUCASSE Conseil était présent sur chaque parc pour soutenir les équipes pendant cette période cruciale et les suit dans le temps pour s'assurer du maintien des standards définis.

NOTRE MISSION

Orpège, leader de la restauration d'entreprise premium et filiale d'Elior a fait appel à DUCDSSE Conseil dès 2016 pour renouveler et développer ses offres de restauration. En 2019, nos chefs et consultants ont accompagné les équipes pour développer une offre de restauration saine et durable applicable aux 120 restaurants du réseau Orpège.

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION France

DATE 2016 - 2019



DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE RECETTES VÉGÉTALES

En phase avec un cahier des charges prédéfini, DUCDSSE Conseil a créé 32 fiches recettes de plats végétaux (8 par saison) mêlant céréales, légumes et légumineuses. Une fois les plats validés, DUCDSSE Conseil a accompagné les équipes d'Orpège à la création de fiches "Pas à Pas" ; fiches permettant à tout cuisinant Orpège de réaliser ces recettes sans difficulté grâce à des illustrations des principales étapes.

2 FORMATION DE CHEFS

Sur la base d'un guide pédagogique destiné au personnel cuisinant reprenant les grandes pratiques et fondamentaux culinaires, DUCDSSE Conseil organise des sessions de formation pour former une centaine de chefs par an.

3 CRÉATION DE L'OFFRE CLUB DE DIRECTION

Afin de répondre aux attentes des clubs de direction d'entreprise, DUCDSSE Conseil a créé une cinquantaine de recettes illustrées pour déployer cette offre sur de nouveaux sites.

NOTRE MISSION

L'équipe DUCDSSE Conseil travaille depuis 2016 dans la création de nouveaux process culinaires appliqués à la production en cuisines centrales, de nouvelles recettes pour illustrer ces procédés ainsi que la formation des chefs de production à leur bonne exécution.

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION France

DATE Depuis 2016



AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET GUSTATIVE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE NOUVEAUX PROCESS CULINIERS

L'équipe DUCDSSE Conseil a créé de nouveaux process culinaires applicables en cuisines centrales pour 5.000 à 50.000 couverts/jour : liaison des sauces chaudes à la farine de riz, cuisson douce des poissons, sauces végétales sans fonds industriels, garnitures aromatiques pour les sautés de viande.

2 CRÉATION DE NOUVELLES RECETTES ADAPTÉES

DUCDSSE Conseil a créé de nombreuses recettes déclinées des nouveaux process culinaires. Ces recettes, respectant un coût matière prédéfini avec le client, devaient également être 100% applicables à l'échelle et aux méthodes d'une cuisine centrale.

3 FORMATION DES ÉQUIPES

Le chef DUCDSSE Conseil a formé une quinzaine de chefs de production à l'application de ces nouveaux process : dans notre centre de formation et sur les 15 cuisines centrales à travers la France.

NOTRE MISSION

Le groupe Elior, leader du marché de la restauration collective en France, souhaitait renforcer l'identité culinaire, la performance économique et l'efficacité de ses opérations sur différents segments : Entreprises, Éducation et Santé. En étroite collaboration avec les équipes Elior, DUCDSSE Conseil a réalisé depuis 2016 un travail de fond pour améliorer la culinarité globale ainsi que le développement de recettes en textures modifiées, répondant aux besoins spécifiques des patients en termes de nutrition et de plaisir gustatif.

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION France

DATE 2016 - 2021



CRÉATION D'UNE OFFRE DE TEXTURES MODIFIÉES

elior
services

elior

NOTRE APPROCHE

1 RÉDUCTION DE LA MERCURIE DES PRODUITS

L'équipe projet a effectué un travail de mutualisation de centaines de produits similaires présents dans la mercuriale du client, afin d'optimiser les coûts et le temps passé par les équipes opérationnelles à effectuer leurs commandes quotidiennes.

2 RÉDUCTION DE GRANDS MODES OPÉRATOIRES

Nous avons ensuite rédigé 130 modes opératoires culinaires pour que tous les sites d'Elior Santé aient la même base de référence pour une manière de cuisiner homogène sur tous les sites.

3 CRÉATION DE RECETTES DE TEXTURES MODIFIÉES

Après avoir testé plusieurs agents texturants naturels dans nos cuisines, nous avons rédigé des modes opératoires, créé 20 recettes de textures modifiées rappelant le goût et la couleur de la recette d'origine, édité un livret pédagogique et écrit un guide de dressage. Aucun élément supplémentaire par rapport à la recette initiale n'a été rajouté, les ingrédients ayant simplement été travaillés différemment.

4 FORMATION DES ÉQUIPES

Plusieurs sessions de formation de 2 jours sont organisées tout au long de l'année pour former les équipes d'Elior Santé & Services aux textures modifiées.

NOTRE MISSION

L'équipe de DUCDSSE Conseil a eu pour mission d'améliorer les processus opérationnels, créer des recettes ludiques, former les équipes des cuisines centrales et formaliser divers tutoriels écrits et vidéos.

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION France

DATE 2016 - 2019



REVUE DE PROCESS CULINAIRES



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE NOUVEUX PROCESS CULINAIRES

DUCDSSE Conseil s'emploie, par des procédés techniques inspirés du secteur de la restauration, de concilier production à grande échelle et excellence. C'est notre façon de contribuer à l'éducation du goût avec moins de sel, moins de sucre, moins de matières grasses et moins de protéines animales.

2 PLANS DE MENU ET RECETTES

DUCDSSE Conseil a créé des recettes ludiques, innovantes et festives, en fonction des contraintes de coût, et formalisé les fiches techniques.

3 FORMATION DU PERSONNEL

DUCDSSE Conseil a formé les équipes opérationnelles et les a accompagnées dans la mise en œuvre des différents concepts, dans les restaurants d'entreprise, les cuisines centrales et les écoles.

NOTRE MISSION

DUCDSSE Conseil a été mandaté pour organiser des ateliers culinaires basés sur certaines techniques culinaires et sur certains types de cuissons ; sauces, soupes, plats végétaux, cuisson sous-vide, cuisson à l'étouffée...

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION Etats-Unis

DATE 2019



DES ATELIERS CULINAIRES POUR DES CHEFS ELIOR AUX ETATS-UNIS



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE RECETTES

Sur la base d'un cahier des charges prédéfini avec les équipes d'Elior North America, l'équipe-projet DUCDSSE Conseil s'est vu confier la création du programme des ateliers culinaires ainsi que la création d'une trentaine de recettes adaptées.

2 ATELIERS CULINAIRES PÉDAGOGIQUES

Le programme et les recettes créées, le Chef Directeur de DUCDSSE Conseil s'est rendu à Cleveland (Ohio, Etats-Unis) pour mettre en place et mener les ateliers culinaires pour les 10 chefs Régionaux Elior North America.

Les participants ont eu la chance de visiter le Culinary Vegetable Institute (ferme située à proximité) et ont pu s'approvisionner en fruits et légumes. Le Chef DUCDSSE Conseil a par la suite partagé et transmis notre philosophie culinaire tout au long de la réalisation des recettes. En fin de session, chaque chef a dû créer un dessert original, avec les produits à disposition en respectant la philosophie et les techniques culinaires étudiées durant l'atelier.

NOTRE MISSION

Elior a sollicité DUCDSSE Conseil a souhaité renforcer l'identité culinaire de son marché Enseignement (de la crèche à l'université) en modifiant son positionnement. Nous les avons aidés à remettre le goût au centre de leurs méthodes culinaires en cuisine centrale et à créer un label culinaire répondant à des critères d'exigence et de qualité gustative.

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION France

DATE Depuis 2016



MANGER MIEUX, DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE RECETTES

DUCDSSE Conseil crée des recettes respectant l'engagement de qualité et la promesse commerciale pris sur la nouvelle cuisine centrale de Rueil- Malmaison, à savoir: simplicité de la recette et de sa faisabilité, des goûts marqués, une adaptation aux goûts des convives, un dressage de qualité sans décoration inutile et enfin le respect des coûts de revient imposés. L'équipe DUCDSSE Conseil est également en charge de la création de menus de fête dans la même philosophie.

2 FORMATION DES ÉQUIPES

afin d'assurer le bon déploiement des recettes et de la philosophie de l'atelier culinaire, DUCDSSE Conseil accompagne les équipes de production sur les techniques et procédés culinaires ainsi que l'aspect opérationnel. Les équipes des offices bénéficient également de formations sur l'organisation et la mise en place, les taillages, les dressages et la régénération des plats.

NOTRE MISSION

Leader sur son marché, Elior Entreprises propose des concepts de restauration clé en main à destination des entreprises privées du secteur industriel et tertiaire ainsi que des administrations. Dès 2016, DUCDSSE Conseil accompagne cet acteur dans la création de recettes saines et équilibrées, forme les chefs aux fondamentaux culinaires et à la réalisation des recettes

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION France

DATE 2016 - 2019



UNE CUISINE SAINE ET DE QUALITÉ EN ENTREPRISE



NOTRE APPROCHE

1 CRÉATION DE RECETTES DE HORS D'ŒUVRES

Pour alimenter l'un des pôles du nouveau concept de restauration collective "La Cuisine de Chef", DUCDSSE Conseil a créé une collection de hors d'œuvres, des recettes majoritairement végétales, colorées et gourmandes.

2 FORMATION DE CHEFS

Afin d'entretenir un niveau de technicité satisfaisant et de garantir le respect des fondamentaux culinaires sur les sites Elior Entreprises, les chefs sont formés annuellement dans notre centre de formation

3 CRÉATION DE NOUVELLES PRATIQUES CULINIÈRES

Afin d'homogénéiser les techniques en cuisine sur tous les sites Elior Entreprises, un book de techniques et fondamentaux culinaires a été rédigé, retraçant les grandes lignes à suivre pour les cuissons, les assaisonnements et les dressages selon les types de produits.

NOTRE MISSION

Le maire de FURIANI a sollicité DUCDSSE Conseil pour venir expertiser et accompagner son projet pilote de cuisine centrale autogérée. L'objectif étant de proposer des plats à haute qualité gustative et nutritionnelle.

EXPERTISE	Restauration collective
LOCALISATION	Furiani, Corse (France)
DATE	2018



UNE EXPÉRIENCE DE CANTINE AUTOGÉRÉE TRÈS QUALITATIVE À TAILLE HUMAINE

NOTRE APPROCHE

1 DIAGNOSTIC SUR SITE

- Faire un état des lieux des zones de production (zoning, équipements, matériels)
- Observer l'organisation des équipes
- Constater les techniques culinaires utilisées
- Prendre connaissance des produits utilisés et types d'approvisionnement
- Analyser les trames de menu
- Echanger avec le client pour comprendre les orientations culinaires et parti-pris souhaités

2 RAPPORT : CONSTATS ET RECOMMANDATIONS

À la suite de cette visite sur place, le chef et le consultant DUCDSSE Conseil ont rédigé un rapport retraçant les constats actuels et les recommandations pour améliorer l'offre et l'organisation de la production.

NOTRE MISSION

Les équipes DUCDSSE Conseil ont été sollicitées pour former tous les chefs des sites en France aux fondamentaux culinaires et aux textures modifiées. □ chaque saison, ils créent de nouvelles recettes dominicales et festives pour égayer les menus des seniors. les nouvelles recettes créées sont diffusées sur tous les sites à travers des tutoriels vidéos pour que chaque cuisinant puisse se perfectionner.

EXPERTISE Restauration collective

LOCALISATION France

DATE 2016 - 2023



UN ACCOMPAGNEMENT DÉDIÉ POUR LES EHPAD



NOTRE APPROCHE

1 ETAT DES LIEUX GÉNÉRAL

Pour prendre connaissance de l'offre EMEIS et des techniques usitées sur 36 de leurs sites, un audit global a été fait sur différentes cuisines pour affiner les axes d'amélioration.

2 CRÉATION DE RECETTES DIFFUSÉS EN SUPPORTS VIDÉOS

Pour parfaire le niveau technique des équipes de cuisine et appréhender au mieux les créations de DUCDSSE Conseil, les chefs consultants éditent 45 vidéos tutorielles de 30 secondes chacune expliquant le déroulé de chaque nouvelle recette créée.

3 FORMATION DES ÉQUIPES

Tous les chefs de production de tous les sites en France ont été formés dans notre centre de formation aux fondamentaux culinaires et textures modifiées.

Les chefs consultants DUCDSSE Conseil se sont ensuite rendus dans les sites afin d'analyser leurs problématiques et d'y apporter des solutions concrètes et faciles à mettre en œuvre.

4 ORGANISATION D'UN CONCOURS INTERNE

DUCDSSE Conseil a en parallèle co-organisé avec EMEIS un concours interne pour fédérer leurs chefs.



RESTAURATION EMBORQUÉE

QUELQUES RÉFÉRENCES...

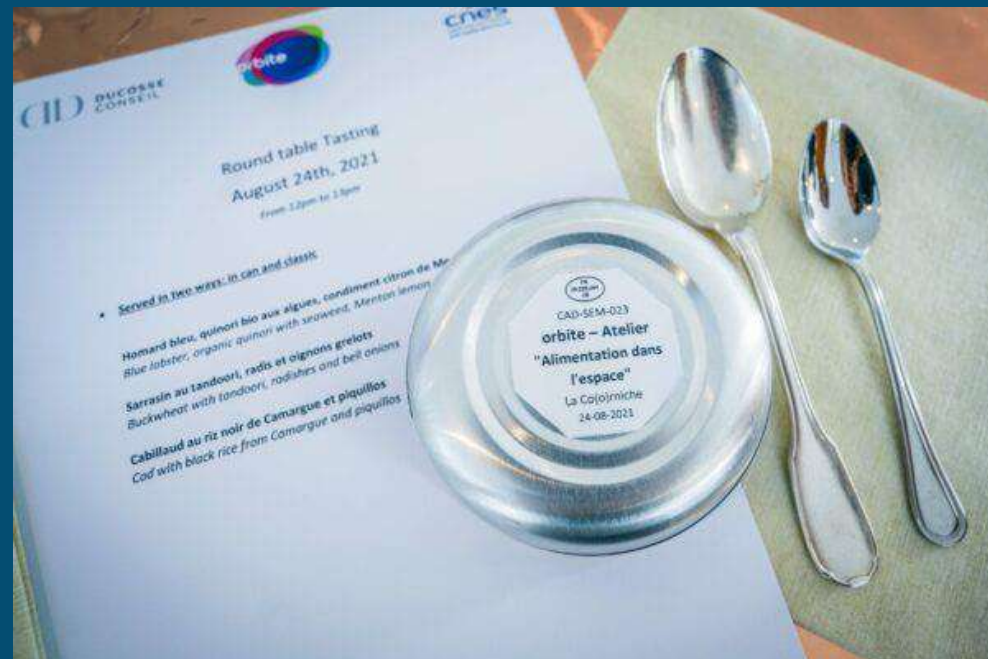
NOTRE MISSION

Orbite développe le tourisme spatial de luxe et a mandaté DUCDSSE Conseil pour partager son expertise avec le CNES lors du premier séminaire de formation des touristes spatiaux.

EXPERTISE Restauration embarquée

LOCALISATION France

DATE 2021



DÉCOUVERTE DE LA NUTRITION DANS L'ESPACE



NOTRE APPROCHE

1 TABLE RONDE

Orbite a pour but de partager son expertise et ses réalisations culinaires pour l'espace, DUCDSSE Conseil a participé à la table ronde en présence des principaux intervenants de la mission avec le CNES.

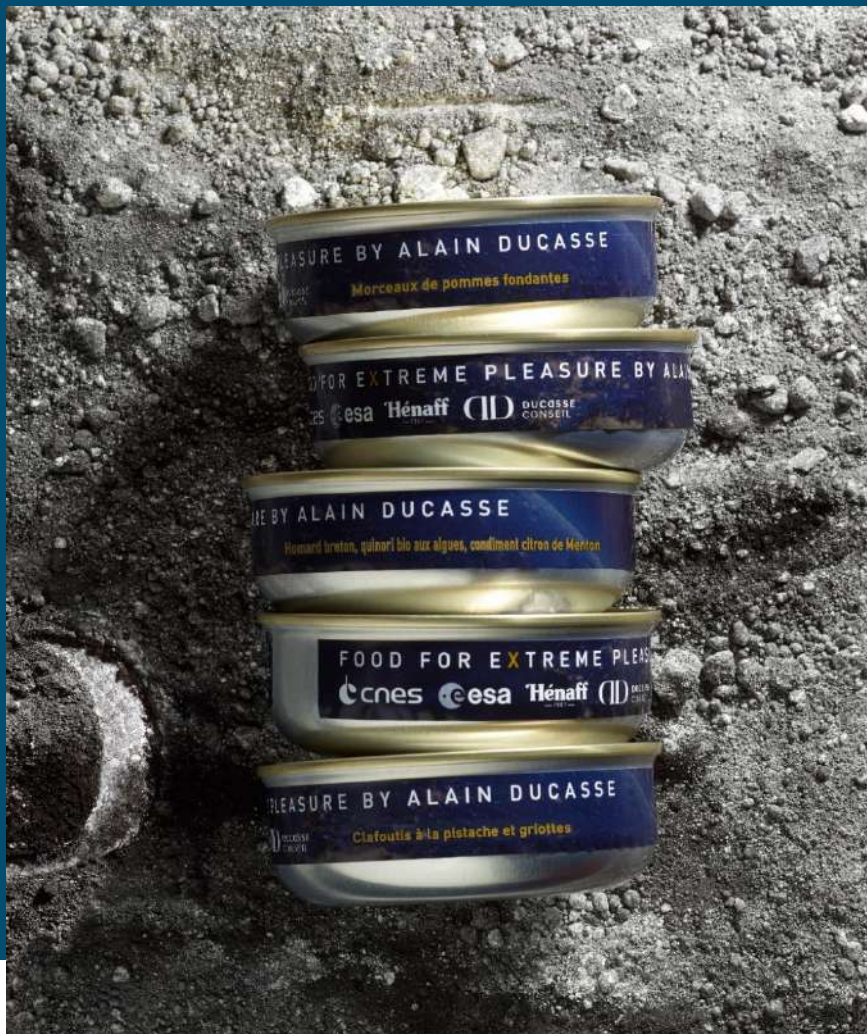
2 DÉJEUNER DE GOLF

DUCDSSE Conseil a réalisé un déjeuner pour 15 personnes dans l'hôtel Haaitza réservé à l'occasion du séminaire Orbite. Les recettes de ce menu étaient issues des créations réalisées avec le CNES et adaptées au contexte d'un déjeuner assis.

NOTRE MISSION

Le partenariat entre le Centre National d'Etudes Spatiales (CNES), l'Agence Spatiale Européenne (ESA) et DUCASSE Conseil a eu pour objectif la création d'une gamme complète de repas goûteux, diététiques et nutritifs destinés aux astronautes, selon des contraintes spécifiques de fabrication.

EXPERTISE	Restauration embarquée
LOCALISATION	Station Spatiale Internationale
DATE	Depuis 2006



DES RECETTES DUCASSE CONSEIL POUR LES ASTRONAUTES AU SEIN DE L'ISS



NOTRE APPROCHE

1 PRODUCTION DES PLATS EN PARTENARIAT AVEC HÉNAFF

Afin de répondre au mieux aux exigences du CNES et des instances spatiales internationales, DUCASSE Conseil s'est associé à Hénaff, qui dispose d'une expertise reconnue en matière d'élaboration et de production de plats appertisés. Objectif : préserver les propriétés nutritives et gustatives des recettes pour que les astronautes retrouvent intacts les saveurs de la terre et le plaisir du goût, avec toute la sécurité biologique requise.

2 CRÉATION DE NOUVELLES RECETTES ADAPTÉES

Avec DUCASSE Conseil, les recettes changent du quotidien et du lyophilisé insipide aux goûts peu marqués. Les apports nutritionnels sont connus précisément pour aider les astronautes à bord de l'ISS à gérer leurs besoins énergétiques.

3 PRISE DE CONNAISSANCE DES RÈGLES ET CONTRAINTES

La fabrication des plats est soumise à des règles et contraintes très strictes qui imposent de fabriquer et produire les recettes dans des conditions d'hygiène irréprochable et selon des procédures de production précises : résultats microbiologiques parfaits ("zéro bactérie"), faible taux d'humidité, pas de miettes qui pourraient être inhalées, etc.

NOTRE MISSION

Dans le cadre de sa volonté de montée en gamme, Ponant a souhaité faire évoluer les prestations de restauration servies à bord afin de renforcer son positionnement dans le secteur du tourisme de luxe. L'objectif est d'allier créativité et savoir-faire à la française tout en respectant les contraintes opérationnelles et logistiques de la compagnie.

EXPERTISE Restauration embarquée

LOCALISATION Mers & océans

DATE Depuis 2015



DUCASSE PREND LE LARGE



NOTRE APPROCHE

1 DIAGNOSTIC OPÉRATIONNEL

Réalisation d'un diagnostic complet couvrant les éléments de marché (clientèle, concurrence), les produits et services à bord, les processus d'achats et d'approvisionnement, le modèle économique et autres contraintes externes et internes.

2 CRÉATION DE L'OFFRE DE RESTAURATION

Sur la base des conclusions du diagnostic opérationnel, les équipes DUCASSE Conseil créent chaque année 50 recettes pour animer tous les points de vente et chaque moment de la croisière. L'organisation de dîners de gala font également partie de notre périmètre d'intervention.

3 FORMATION ET ASSISTANCE AUX DÉPLOIEMENTS

DUCASSE Conseil forme les équipes opérationnelles de Ponant : organisation de sessions de formation à terre, suivis qualité par un chef DUCASSE Conseil.

4 SUIVIS QUALITÉ

Pour s'assurer d'une qualité constante de l'offre, les équipes DUCASSE Conseil se rendent régulièrement à bord et procèdent aux ajustements nécessaires avec les équipes Ponant.

5 CRÉATION DE L'UNICLUB Ducasse

Les équipes de DUCASSE Conseil ont créé le premier restaurant en mer d'Uniclub Ducasse à bord du Commandant Charcot pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante de palace.

NOS PORTENDIRES



DUCASSE CONSEIL REMERCIE SES PARTENAIRES





**NOUS NOUS TENONS À VOTRE ENTIÈRE
DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT
COMPLÉMENTAIRE**

JÉRÔME LACRESSONNIERE

Directeur

Jerome.lacressonniere@ducasse-paris.com

Tel : +33 (0)1 58 00 21 31

MARIE PIA DE ROQUEFEUIL

Responsable développement commercial

Marie-pia.deroquefeuil@ducasse-paris.com

Tel : +33 (0)1 58 00 21 78

ANDRÉAS VALERO

Chef de projet international

Andreas.valero@ducasse-paris.com

Tel : +33 6 64 83 72 15

Suivez nous ! 