

**Autour de la belle cuisine de notre temps,
avec les chefs de Générations.C**

Hôtel De France ★★★ *Côté Jardin*
LE RESTAURANT

www.hotel-de-France.fr

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente
les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !



Concept : A l'origine Jean-Claude le père et Pascal en cuisine. Depuis 3 ans Stéphane a rejoint l'entreprise familiale et s'occupe du développement de la partie hôtelière et de la communication.

Clientèle : Situé entre le littoral et l'arrière-pays, L'hôtel est un hôtel de passage, le plus souvent pour une nuit et l'apparition depuis 2 ans de séjours longs en été.

En ce qui concerne le restaurant" une clientèle locale et régionale.

Nous accueillons également des groupes jusqu'à 100 personnes maximum.

Produits : Renouvellement de la carte toutes les trois semaines Le type de notre cuisine est une cuisine méditerranéenne contemporaine, goûteuse, sans esbroufe. On ne peut pas tout bouleverser. Nos clients ont des habitudes.

Ingénierie : Matériels : 2 Thermomix, 2 Pacojet, cuissons sous vide, 2 Four Frima, 1 Vario Cooking center, 1 Granuldisk, 1 four vapeur...

Gestion de l'entreprise : Depuis peu gestion des horaires effectuée sur des feuilles de calcul Excel et un suivi quotidien de l'évolution des indicateurs de gestion.

Application de la méthode HACCP et affichages dans tous les secteurs de l'entreprise.

Spécificités : Mise en place de cours de cuisine d'ici fin 2008 ;
création du site internet <http://www.cuisinereenligne.fr>