

Jacques MAXIMIN

Meilleur Ouvrier de France Cuisinier



S.C.F.R.

Services Conseil Formation Restauration

www.jacquesmaximin.com

DOSSIER de PRÉSENTATION

Jacques MAXIMIN / S.C.F.R.

e.mail : contact@jacquesmaximin.com site web : www.jacquesmaximin.com



En 2016,
Jacques MAXIMIN crée la société **S.C.F.R.** (Services, Conseils et Formation en Restauration),
sa société de conseil.

Habitué tout au long de sa carrière à prodiguer des Conseils au travers de missions ponctuelles,
à court terme, à long terme, ou spécifiques.
Et après avoir cédé sa dernière affaire en Avril 2016,
il a décidé de se consacrer pleinement à l'activité de conseil culinaire
par le biais de sa SAS **S.C.F.R.**

Jacques MAXIMIN propose ses conseils en France ainsi qu'à l'Etranger,
en s'appuyant sur son expérience & son savoir-faire dans le domaine de la Grande Restauration.

Ses atouts :

- Son Nom
- Sa Cuisine
- Son Expérience
- Son Savoir-Faire
- Ses Relations
- Son Carnet d'Adresse

> autant d'éléments, que face à la concurrence des sociétés de conseils multiples et variées,
il est le seul à pouvoir associer à ses Conseils pour obtenir ainsi le meilleur résultat.

Ses conseils restent ciblés sur **la Cuisine**,
afin d'**Accompagner les restaurateurs**, leurs équipes à atteindre leurs Objectifs.

Jacques MAXIMIN intervient personnellement sur chaque mission confiée afin de répondre au mieux aux attentes de chaque client.



Jacques MAXIMIN / S.C.F.R.

e.mail : contact@jacquesmaximin.com site web : www.jacquesmaximin.com



Côté Cuisine,

nous assurons un véritable service d'accompagnement culinaire en adéquation avec vos besoins.
La société **S.C.F.R.** assurera une mission de conseil, en mettant à la disposition de votre entreprise son assistance technique et son savoir-faire dans l'élaboration des cartes, des menus, dans l'organisation d'un système de travail, dans la mise en place de protocoles de travail structurants.

nos domaines de compétence, nos types de missions :

1 / SELECTIONNER UN CHEF

Trouver un Chef pouvant gérer les cuisines de votre établissement.
Avec un suivi et un accompagnement sur toute l'organisation des cuisines.
Mise en place de la carte et des menus pour l'ensemble des pôles de restauration de votre établissement.

2 / POUR VOTRE ETABLISSEMENT

Vous avez une équipe en place,
nous intervenons alors pour restructurer, réorganiser toute la cuisine et la restauration de l'ensemble de votre établissement, en intégrant une formation adéquate de l'équipe aux nouveaux protocoles de travail mis en place.

3 / POUR L'OUVERTURE D'UN ETABLISSEMENT

Vous avez une équipe en place, et vous créez votre établissement,
nous intervenons pour mettre en place et réaliser l'ouverture de votre établissement dans les meilleures conditions en travaillant pour la pérennité de ce dernier, en construisant pour le long terme les fondations qualitatives de votre établissement.
Nous intervenons alors pour restructurer, réorganiser toute la cuisine et la restauration de l'ensemble de votre établissement, en intégrant une formation adéquate de l'équipe aux nouveaux protocoles de travail mis en place.

4 / POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Vous êtes un groupe agro-alimentaire et souhaitez être conseillé pour la création de nouvelles recettes.
Nous intervenons en fonction de votre cahier des charges,
dans l'imagination, la recherche, l'innovation, la conception, la mise au point, l'élaboration, la réalisation, le développement, et le suivi qualitatif.

5 / EVENEMENTIEL

L'événementiel autour de déjeuner ou dîner d'exception :
Lancement de produits, d'une Marque, Inauguration, Mariages, Anniversaires, Baptêmes, etc...



Pour ces Missions de Conseil,
Jacques MAXIMIN intervient personnellement.

S.C.F.R. est à votre écoute pour répondre à vos besoins
et pour étudier toutes vos demandes.

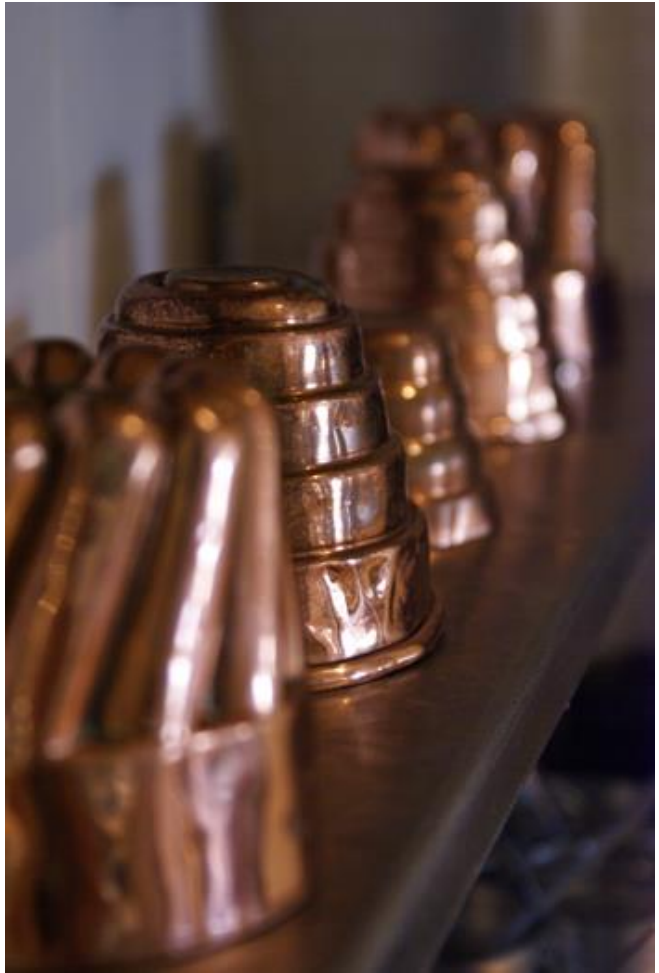
N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements complémentaires

contact@jacquesmaximin.com

© ANNE-EMMANUELLE THION

Jacques MAXIMIN / S.C.F.R.

e.mail : contact@jacquesmaximin.com site web : www.jacquesmaximin.com







S.C.F.R.

Services Conseil Formation Restauration

www.jacquesmaximin.com

Accompagner les restaurateurs,
leurs équipes à atteindre leurs Objectifs.



S.C.F.R. a le statut "Référencable" dans DATADOCK,
et par conséquent,
est reconnu comme Organisme de Formation.

Jacques MAXIMIN / S.C.F.R.

e.mail : contact@jacquesmaximin.com site web : www.jacquesmaximin.com