

Formation & Mentoring

Vos collaborateurs sont votre plus grand atout — ou votre plus grande faiblesse.

LE PROBLÈME

Si chacun fait sa sauce, votre qualité varie, vos coûts explosent, et votre réputation souffre. Vous avez besoin que votre équipe maîtrise vraiment les techniques, qu'elle comprenne pourquoi elle fait les choses comme ça, et que cette compétence reste dans l'établissement même après notre venue.

Le module **Mentoring et Formation**, c'est une formation directe, sur place, avec votre équipe. Pas de théorie en PowerPoint.

01

Sur le terrain, pas en théorie

On travaille sur vos produits, votre carte, vos équipements, les gestes à faire ou à ne pas faire — sur vos vraies contraintes.

02

Votre bar

Votre barman aux standards de qualité et de rentabilité — et pourquoi pas à monter en gamme, jusqu'à la mixologie.

03

Votre barista

Latte art, extraction, texturage du lait — pour une offre café à la hauteur du reste de votre carte.

04

Vous, en relais

Vous suivez aussi ces formations, pour pouvoir transmettre ce savoir-faire aux nouveaux venus après notre départ.

*Un savoir-faire
qui reste chez
vous*

À la fin, votre équipe a monté en compétences, elle se sent écoutée et formée, et ce savoir-faire reste avec vous. C'est un investissement dans la stabilité et la qualité de votre établissement à long terme.