



Le chef



Le métier de restaurateur est un art qu'il faut savoir fructifier au quotidien, tout en sachant combiner ses différentes origines et travailler les produits du terroir.

Diplômé de l'ESCF FERRANDI à Paris (Ecole Supérieure de Cuisine Française) et passionné par son métier, sa cuisine se reconnaît par ses produits de qualité et sa carte établie selon les produits de saison. Des produits frais et sains afin d'éveiller vos papilles.

Sa touche personnelle: des saveurs issues de ses diverses origines qui rendent ses plats aussi créatifs que goûteux.



Devis de Consultation Culinaire

L'O à la bouche – Date : 03/06/2025

Chef-consultant : **Habib Sayegh**

Contact : +221 78 603 96 70 – atelierduchef84@gmail.com

1. Présentation du Chef-consultant

Professionnel fort de 15 années dans la gastronomie, passé par ESCF-FERANDI à Paris.

Spécialités : Base de la cuisine française : création de cartes innovantes, maîtrise des sauces signature, optimisation coûts/performance des cuisines...

2. Contexte & Objectifs du Mandat

- Renouveler l'identité gustative de la carte ;
- Hausser la cohérence de la ligne de sauces maison ;
- Réduire le **coût matière** (food cost) et les pertes ;
- Former l'équipe pour pérenniser les standards.



3. Détail de l'Offre de Services

3.1 Élaboration de nouveaux plats

Étape	Livrables	Impact attendu
Audit carte existante	Rapport SWOT gustatif	Vision claire des forces/faiblesses
Workshops R&D	5 recettes prototypes + 3 sauces + fiches techniques	Carte renouvelée, ADN respecté
Test clientèle pilote	Feedback & ajustements	Validation marché avant lancement

3.2 Amélioration des sauces & bases

1. **Benchmark** des préparations actuelles (texture, température, pH).
2. Ajustement recettes (liaisons, épices, stabilisateurs naturels).
3. Standardisation fiches HACCP + procédures de conservation.

3.3 Gestion des coûts et rendement

- Mise à jour des fiches techniques → marge visée $\geq \times 2.5 \sim \times 3$
- Coaching de la brigade sur l'approvisionnement & portioning.

4. Méthodologie & Planning indicatif : 10 jours de prestation

Jour	Action clé	Responsable
J1	Audit & diagnostic in-situ	Chef-consultant
J2-J4	R&D recettes + tests labo	Chef-consultant + brigade
J5	Dégustation direction & ajustements	Tous
J6-J10	Formation équipe + déploiement carte	Chef-consultant



Modalités : 80 % à la commande, solde à la livraison des livrables (Jour 3).

Validité du devis : 7 jours.

6. Conditions générales

- Tarifs net HT, TVA selon législation en vigueur.
- Recettes & documents fournis demeurent propriété intellectuelle du Chef jusqu'au paiement complet.
- Confidentialité mutuelle sur les procédés et données financières.

7. Tarification

La prestation pour 10 jours s'élèvera à 2.000.000FCFA

8. Acceptation du devis

Date	Nom	Signature