

CONTACT@FANDB.PARIS



@FANDB.PARIS

NOS MODULES

SERVICES / 2025



CRÉATION ET OPTIMISATION DE LA CARTE

MODULE 1

OBJECTIF

Concevoir une carte innovante, rentable et adaptée à votre clientèle.

ÉTAPES

1. Analyse des ventes actuelles (si déjà en activité).
2. Proposition de plats basés sur les tendances et les saisons.
3. Formation sur la mise en avant des plats les plus rentables (menu engineering).

LIVRABLES

Une carte finale, un rapport des marges, et une stratégie de présentation.



OBJECTIF

Identifier et réduire les pertes financières.

ÉTAPES

1. Audit des approvisionnements et fournisseurs.
2. Analyse des ratios coût/vente.
3. Optimisation des processus internes (portionnage, stockage).

OUTILS PROPOSÉS

Tableaux de suivi de rentabilité et modèles de calcul des coûts.



FORMATION DU PERSONNEL

3

MODULE 3

OBJECTIF

Améliorer l'efficacité et la satisfaction client.

ÉTAPES

1. Service client : comment fidéliser et gérer les retours.
2. Formation cuisine : standardisation des recettes.
3. Vente additionnelle et cross-selling.

DURÉE ADAPTABLE

2 à 4 semaines.



STRATÉGIE MARKETING ET COMMUNICATION

4

OBJECTIF

Développer la visibilité de
votre restaurant.

ÉTAPES

1. Création ou refonte d'identité
visuelle.
2. Publicités ciblées (Google,
réseaux sociaux).
3. Partenariats locaux avec
influenceurs ou entreprises.

LIVRABLES

Un plan de communication et des
visuels prêts à l'emploi.



MODULE 4



PRÉPARATION À L'OUVERTURE D'UN RESTAURANT

MODULES

OBJECTIF

Réussir votre lancement

ÉTAPES

1. Étude de marché approfondie.
2. Elaboration du business plan.
3. Coordination des fournisseurs et travaux.



DIGITALISATION ET OUTILS DE GESTION

6

MODULE 6

OBJECTIF

Automatiser et améliorer les opérations.

SOLUTIONS

1. Logiciels de gestion des stocks et réservations.
2. Systèmes de paiement modernisés (sans contact, QR codes).
3. Formation sur les outils.



AUDIT ET REPOSITIONNEMENT

MODULE 7

OBJECTIF

Rendre votre établissement compétitif.

SOLUTIONS

1. Analyse de la concurrence.
2. Suggestions pour attirer une nouvelle clientèle.
3. Création d'une nouvelle identité visuelle ou culinaire.



CONTACT@FANDB.PARIS

@FANDB.PARIS

Contact

+33 6 63 76 26 45

+33 6 09 80 71 40

CONTACT@FANDB.PARIS

WWW.FANDB.PARIS

