LE GUIDE roze

LE GUIDE roze · SUPPORT ANNEXE

Nos partenaires spécialisés, à tarifs négociés.

Des experts sélectionnés pour accompagner les restaurateurs membres du Guide : nutrition, sommellerie, cave & carte, conseil financier, recrutement & RH. Chaque offre est détaillée dans un document à consulter.



CONSEIL FINANCIER GLOBAL

Conseil en Patrimoine Suisse

Jason Hélière, conseiller financier avec brevet fédéral

Une approche stratégique adaptée à la fois à l'entreprise et au patrimoine privé : bilan de situation, prévoyance et retraite, protection, solutions entreprises et immobilières.

Analyse financière **offerte**

Analyse financière offerte aux restaurateurs membres du Guide.



NUTRITION · LABELLISATION & ACCOMPAGNEMENT

Dr Kévin Seyssel

Diététicien nutritionniste, docteur en nutrition et métabolisme

Il valorise les atouts nutritionnels de vos plats et en optimise l'équilibre, tout en préservant votre identité culinaire, pour répondre à une clientèle de plus en plus sensible à son alimentation.

Offerte · labellisation d'un plat de votre carte, prise en charge par le Guide	**0 CHF**
Essentielle · labellisation d'un plat de votre choix	**200 CHF**
Premium · 3 h de consulting chez vous, recettes, menu	**450 CHF**

Tarifs indicatifs. Offre « Offerte » prise en charge par Le Guide roze pour les restaurateurs partenaires : un plat, un nutriment clé (fer, oméga-3 ou vitamine D), quantité et % de l'apport recommandé, plaquette explicative incluse.



SOMMELLERIE · FORMATION & CONCEPT

Le Journal du Sommelier

Yanna Delière

Brevet fédéral de sommellerie, présidente de la section romande de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels, plus de 200 professionnels formés.

Formation d'équipe de salle, 2 h par session	**550 CHF**
Menu accords mets & vins sur mesure	**750 CHF**

Tarifs indicatifs, hors marchandise. Frais de déplacement éventuels facturés en sus.



CAVE & CARTE · AUDIT & ACCOMPAGNEMENT

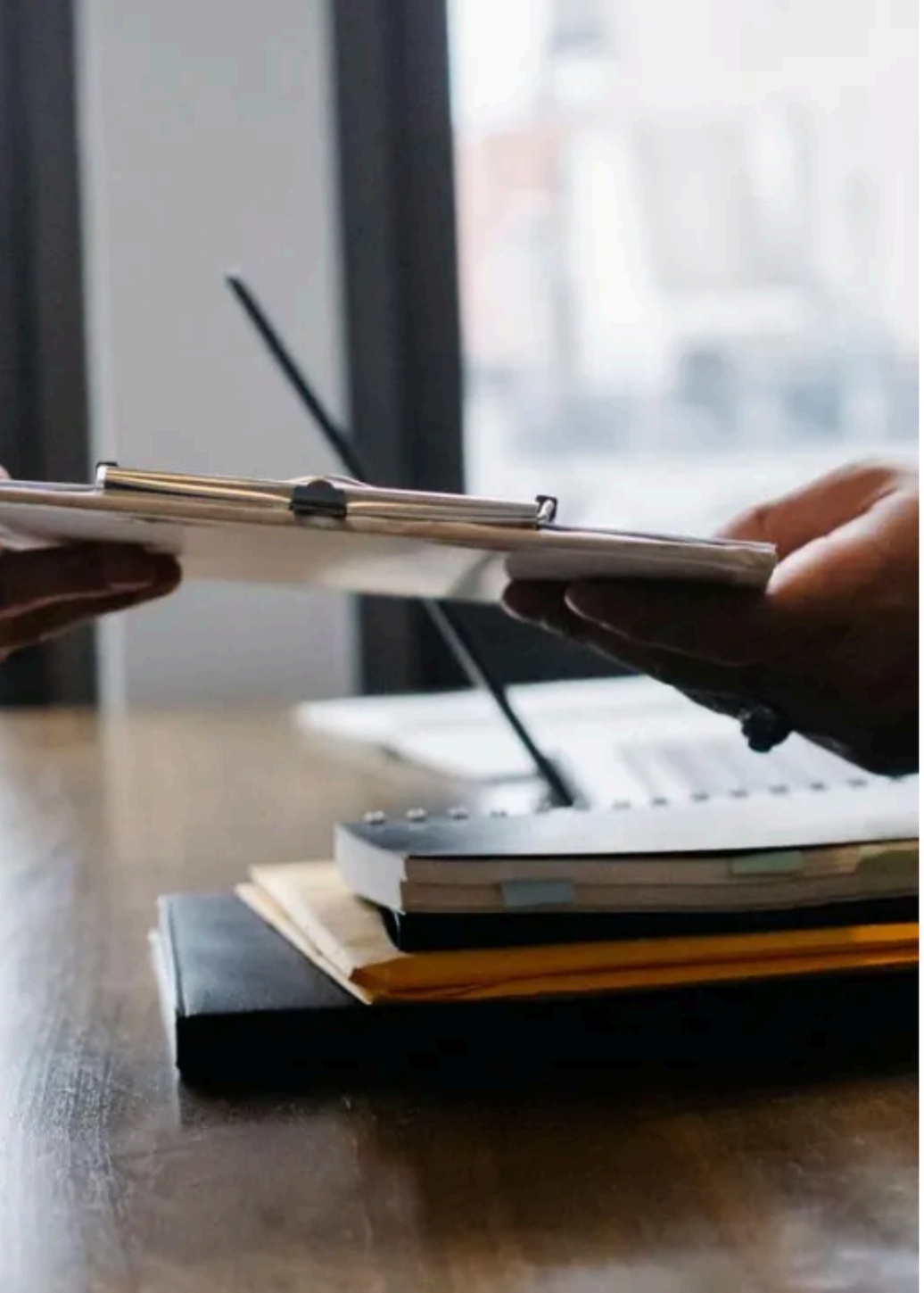
Paroles de Vins

Tony Lécuroux MS

Sommelier formé dans des tables gastronomiques en Angleterre et en Suisse. Il accompagne les restaurateurs pour transformer une cave qui coûte en une cave qui rapporte.

Le Livret de Tips, pour tous les membres du Guide	**inclus***
Audit cave & carte, selon la taille de la carte	**250 à 750 CHF**
Mise en place de solutions, suivi mensuel	**350 à 850 CHF / mois**

Tarifs indicatifs, hors marchandise. * Le Livret de Tips est un coût fixe unique pris en charge pour l'ensemble du Guide roze, et non par restaurant.



RECRUTEMENT & RH ·
HÔTELLERIE-RESTAURATION

Proman

Votre brigade, sur mesure

Depuis 35 ans, Proman aide les acteurs de l'hôtellerie-restauration à trouver les bons profils : cuisine, salle ou tout autre service de l'établissement.

Recrutement en placement fixe · remise sur les honoraires	**-25 %**
Externalisation de la gestion RH et des salaires · devis	**0 CHF**

Pour en profiter, contactez Proman en mentionnant le Guide roze : 022 919 70 00 · kais.razem@proman-group.ch