PÂTISSERIE TENDANCE

UN CONCEPT ORIGINAL ET TENDANCE

La Pâtisserie est devenue depuis quelque temps, un secteur très créatif et très médiatisé. Le consommateur est en parallèle devenu très conditionné et très attiré par les nouveaux produits dits « Tendances » qu'il peut apercevoir dans la presse culinaire ou grand public, sur les supports télévisuels et consommés dans les restaurants qui eux, ont déjà compris qu'il fallait proposer ces nouveaux produits.

Il est donc temps, que dans les rayons Pâtisseries LS et plus particulièrement les rayons Pâtisseries Traditionnelles, les offres produits s'inspirent de ce mouvement très porteur pour à la fois élargir ses gammes et développer son attractivité et donc ses performances.

Nous proposons également de former vos pâtissiers sur les manières revisitées de travailler les produits classiques tels que les Éclairs, les Religieuses, les Fondants et en introduisant des nouveaux parfums, des nouveaux décors, des nouvelles couleurs…

Pour répondre à ces attentes consommateurs, nous proposons de mettre en place (sans investissement particulier) des compléments de gammes correspondants à ces nouvelles tendances.

UNE VRAIE VALEUR AJOUTÉE POUR LE RAYON :

Croissance du C.A. et de la marge

- CA additionnel de 5 à 10 % sur l'univers Pâtisserie.
- Marge Brute : 65 %.
- Marge semi-nette : 35 %.
- Possibilité d'accroître les ventes avec des "Commandes Clients".

Des gammes riches et variées…

- Les Verrines : fruits, mousse de fruits, émulsion, inclusion de biscuits.
- Les Crumbles : sur verrine, sur tartes aux fruits.
- La Panna Cotta : en verrine sur fond de biscuits (spéculoos), moulées puis agrémentées, sur fond de tarte + fruits.
- Les Tiramisu : Classique, aux fruits fraises spéculoos, pomme verte, Daim…).
- Les Tartes Tatin : pommes, poires, abricots, ananas, mangue-banane…).
- Les Pâtisseries Orientales : Baklava, Zlabia, Corne de Gazelle…
- Les Éclairs et religieuses colorées.
- Les Fondants de couleur vive : vert pistache, mauve, rose, jaune, orange…

… faciles à préparer !

- Formation et suivi.
- Fiches recettes et fiches de fabrication.
- Guide pratique et procédures de travail.
- Guide d'hygiène et de traçabilité.

CONCEPT TECHNIQUE

Transmission d'un listing des matières premières et petits matériels nécessaires.

GAMMES ET ASSORTIMENT

Nous avons sélectionné une gamme de produits « tendances » attractive et simple à réaliser en LS et en Trad.

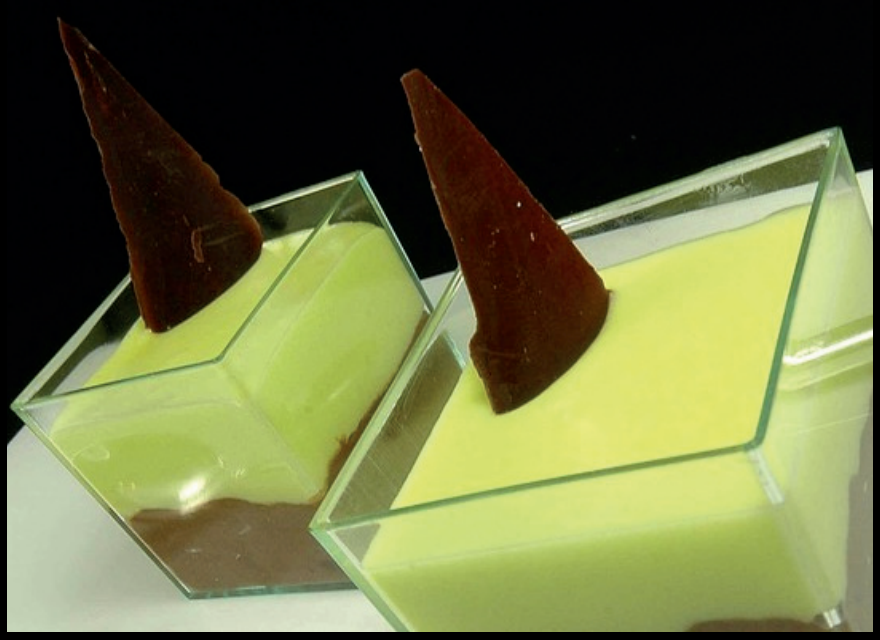
GESTION

Nous fournissons un fichier contenant toutes les recettes avec calcul des prix de revient avec fixation de marge.

ORGANISATION

Nous organisons les équipes et établissons les plannings des heures travaillées.
Nous mettons en place les méthodes et process nécessaires au bon ordonnancement.

FORMATION

Nous formons les équipes :
- en technique de fabrication et de préparation,
- en présentation des produits,
- en gestion (cadencier, pertes, rotations, PVC),
- aux bonnes pratiques d'hygiène.

Nous assurons le suivi pour la mise en œuvre des gammes saisonnières et pour maintenir un bon niveau de performance.