LE COMPAGNON DES CHEFS

Votre cuisine ne s’arrête jamais.

UNE SOLUTION CONCRÈTE POUR VOTRE CUISINE

Chef de cuisine indépendant, Renaud Vaschetto intervient personnellement auprès des restaurateurs pour assurer la continuité de leur activité et accompagner leurs équipes.

REMPLACEMENT

Absence imprévue, congés, départ d’un chef ou transition entre deux recrutements.

RENFORT

Périodes de forte activité, saison touristique, événements et missions programmées.

CONSEIL

Organisation des cuisines, carte, fiches techniques et maîtrise des coûts matières.

UN PROFESSIONNEL À VOS CÔTÉS

Une intervention adaptée à vos besoins

01

Échange sur votre besoin

Votre établissement, vos contraintes, vos dates et le périmètre de la mission.

02

Proposition personnalisée

Un devis précisant la prestation, les modalités d’intervention et les frais éventuels.

03

Intervention sur site

Une prestation réalisée personnellement, dans un cadre contractuel défini.

POUR QUELS ÉTABLISSEMENTS ?

Restaurants indépendants • Hôtels-restaurants • Auberges • Établissements saisonniers

PARLONS DE VOTRE PROCHAIN BESOIN

Renaud Vaschetto

Chef de cuisine indépendant

06 07 93 17 27

renaudvaschetto@gmail.com

FRANCE ENTIÈRE