



RH**B**

Consultants[®]

Restauration Hôtellerie Bellaïs Consultants

UNE OFFRE GLOBALE
POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOS PROJETS
EN HOTELLERIE - RESTAURATION

FORMATION

CONSEIL STRATEGIQUE ET OPERATIONNEL

ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE

RH**B**

Conseil • Etude • Formation • A M O



Pour vous conseiller et vous orienter, développer la compétitivité et l'évolution professionnelle de vos collaborateurs, RHB Consultants regroupe une équipe pluridisciplinaire d'experts et d'entreprises partenaires reconnues, capables de répondre efficacement et globalement à toutes vos préoccupations, de la conception à la réalisation de vos projets.

Nous partageons les valeurs fondamentales de professionnalisme, d'éthique, d'adaptabilité et de proximité-client et disposons de solides références dans les métiers du conseil et de la formation en hôtellerie-restauration.

L'esprit et le travail d'équipe, nous le cultivons dans nos complémentarités, nous le partageons au quotidien dans nos échanges sur vos dossiers, nous l'entretiens en permanence au travers des missions qui nous sont confiées.

Nous sommes profondément attentifs au résultat obtenu et veillons à ce que nos missions soient quantitativement et qualitativement évaluables et mesurables à l'issue de nos missions. Nous accompagnons la mise en place de nos préconisations et nous sommes évalués à ce stade.

Toutes nos démarches se veulent citoyennes et responsables, c'est à dire respectueuses des attentes clients, des hommes, de l'environnement et des intérêts économiques.

Nos offres sont entièrement personnalisées et conceptualisées de façon très méthodologique, à partir d'un examen précis de votre projet, de vos besoins, de vos attentes et de votre culture d'entreprise.

A très bientôt, pour vous rencontrer et vous apporter notre expertise

Renaud BELLAIS
Directeur



LA FORMATION

Pour développer ou perfectionner les compétences, suivre l'évolution du marché et accompagner vos projets

Les formations « intra »

- Une formation réalisée pour vos salariés au sein de votre entreprise.
- Un programme spécifique et sur mesure, adapté à votre infrastructure, à votre culture d'entreprise, à vos objectifs, à vos attentes et besoins.
- Des actions 100% opérationnelles en « formation-action », pour valider et mettre immédiatement en pratique les acquis pédagogiques des stagiaires, résoudre un problème ou accompagner la mise en route de votre projet.
- Idéales pour renforcer la cohésion d'équipe, créer des synergies, optimiser vos résultats et performances.

Les formations « inter-établissements »

- Un stage de notre catalogue, d'une durée de 1 à 3 jours, réalisé dans nos locaux, pour acquérir ou perfectionner les connaissances professionnelles de votre collaborateur
- Une formation jalonnée de méthodologies, de cas pratiques, de retours d'expérience et d'ateliers interactifs
- Une formidable occasion pour partager et échanger avec des stagiaires d'autres entreprises

Les journées à thème

- Pour être informé des évolutions du marché, des dernières dispositions réglementaires et des mutations technologiques de votre secteur.

NOS METIERS

- Service Achats-Magasin
- Cuisine / Pâtisserie / Boulangerie
- Service et Transport des repas
- Conciergerie
- Accueil / réception
- Service Etages
- Entretien des locaux
- Lingerie-blanchisserie
- Service Traiteur
- Service Sommellerie

NOS DOMAINES D'INTERVENTION

- Formations techniques métiers (cuisine, service, étages, nettoyage, traitement du linge ...)
- Ressources humaines (communication, conduite au changement, outils de pilotage RH ...)
- Organisation du travail (gestion des tâches et du temps, méthodes et outils de planification ...)
- Diététique et nutrition (GEMRCN, PNNS, CLAN, plan alimentaire, menus ...)
- Achats, Vente et Gestion (processus méthodologiques, contrôles et tableaux de bord ...)
- Hygiène alimentaire (BPH, HACCP, PMS, agrément Sanitaire ...)
- Sécurité au travail (geste & posture, incendie, électricité, cages ...)
- Développement durable (Le Bio, traitement des déchets, achats responsables ...)
- Labels, normes qualité, référentiels et certifications QHSE
(Iso 9001 / 14001 / 22000 ...)



Nous vous conseillons pour le financement de vos projets de formation (OPCA, DIF, CIF, VAE, CQP, Contrat de professionnalisation, etc.)

Tous nos intervenants sont rigoureusement sélectionnés, disposent d'une expertise métier, d'une expérience opérationnelle et d'un savoir-faire pédagogique.

Installés au sein d'un réseau national de Centres d'Affaires, nous disposons de salles de formation et de réunion entièrement équipées.



LE CONSEIL STRATEGIQUE ET OPERATIONNEL

Pour vous aider à adopter une organisation à la fois structurante et efficace, face à un objectif ou une problématique clairement identifiée

Notre méthodologie de conduite de projets

ACTION

Mise en place du Plan d'action
Analyse et suivi des résultats
Formation, assistances techniques,
Outils de vente, de gestion,
de communication, d'organisation,
de management ...

DECISION

Validation des objectifs
et définition de la stratégie
Moyens techniques et humains,
financiers, organisation, échéances,
déploiement ...

REFLEXION

Diagnostic
Audit, état des lieux,
analyse, préconisations

Quelques exemples de mission de conseil

Etude d'optimisation de vos organisations par secteur
Conseil pour la mise en place d'une certification et démarche qualité
Etude de marché pour développer votre activité ou concevoir un projet
Conseil et diagnostic technique, humain, financier et matériel
Conseil en hygiène alimentaire, sécurité de l'homme au travail et développement durable
Conseil pour la définition de votre prestation en hôtellerie et restauration
Conseil pour la mise en place et suivi d'une délégation de service
Conseil pour rationaliser votre gestion optimiser vos installations et augmenter votre rentabilité
Conseil en marketing et stratégie commerciale
Création de référentiels métiers spécifiques à votre entreprise
Conseil pour la création de concepts et produits en restauration
Conseil juridiques, pratiques et économiques de la fonction achat
Conseil pour le montage du dossier d'agrément sanitaire Européen Cuisine Centrale
Conseil dans le cadre d'une reprise d'un établissement d'hôtellerie ou de restauration
Inspection et conseil pour le classement des hôtels de tourisme
Conseil incendie, électricité, démarche QHSE, accessibilité, sécurité-santé et équipement au travail



RHB

Conseil • Etude • Formation • A M O

L'ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE

Pour faciliter et légitimer vos prises de décision avant validation d'un projet de restructuration ou de construction en hôtellerie-restauration

• PHASE ETUDE

- DIAGNOSTIC
- FAISABILITE

• PHASE PROJET

- PROGRAMME TECHNIQUE DETAILLE

• PHASE CONCEPTION

- AMO LORS DU CONCOURS DE MAITRISE D'OEUVRE
- AMO LORS DES APPELS D'OFFRES

• PHASE REALISATION

- ASSISTANCE EN PHASE DCE,
- SUIVI ET RECEPTION DE CHANTIER

• PHASE EXPLOITATION

ASSISTANCE TECHNIQUE A LA MISE EN SERVICE

- Définition de l'organisation
- Etude de poste
- Bilans de compétences
- Entretiens individuels
- Communication sur le projet
- Bilan pédagogique
- Ingénierie de formation
- Coaching de l'encadrement
- Formation des agents
- Assistance technique avant, pendant et après ouverture
- Suivi périodique d'exploitation

AIDE A LA PASSATION DES CONTRATS DE DSP

- Analyse qualitative et quantitative des besoins
- Elaboration du cahier des charges
- Consultation
- Analyse des offres
- Aide au choix du prestataire
- Mise au point des contrats
- Suivi et contrôle du délégataire
- Renégociation de contrats
- Audit technique juridique et financier de fin de DSP



NOS CLIENTS

La Restauration

- Traditionnelle
- Commerciale
- Collective

L'hôtellerie

- Les hôtels indépendants
- Les chaînes hôtelières volontaires et intégrées
- Les résidences de tourisme
- L'hôtellerie de plein air



NOTRE VALEUR AJOUTEE

- La souplesse, le dynamisme, la réactivité d'un indépendant et la force d'un réseau.
- Une équipe pluridisciplinaire de consultants experts et d'entreprises partenaires reconnus, présents sur l'ensemble du territoire national.
- La garantie d'une offre cohérente et personnalisée, adaptée à vos besoins, à vos infrastructures et à votre culture d'entreprise.
- Des actions de formation très impliquantes et participatives qui s'attachent à donner du sens au travail quotidien des équipes.
- Des missions de conseil conduites par des experts objectifs et totalement indépendants pour des solutions adaptées, concrètes et opérationnelles, confortées dans la pratique.
- La mise à disposition systématique d'un chef de projet, pour assurer la gestion, le pilotage, la planification, la coordination, la cohésion, l'animation et le suivi de votre projet.
- Une approche globale conseil/formation et assistance technique « terrain », qui va au-delà d'un engagement moral et qui implique une obligation de résultat.
- Une collaboration, un partenariat et une assistance qui se poursuivent au-delà de nos missions, par le biais d'échanges réguliers tout au long de l'année.

Demandez notre catalogue et le calendrier des formations, des journées à thème et votre bulletin d'inscription sur simple appel téléphonique ou en nous adressant votre demande sur info@rhbconsultants.com

NOS PARTENAIRES



Immeuble Centre d'Affaires,
20 traverse de la Montre, 13011 MARSEILLE
Fax: 04 91 37 39 07 - Tél.: 04 91 37 39 06
www.rhbconsultants.com

