



Passer du repas nécessaire au repas plaisir!

(.'Atelier de Cuisine by AcSent des Confluences

lotre métier de restaurateur est de proposer chaque jour es plats et des mets pour satisfaire l'appétit, la curiosité, et surtout pour faire plaisir à chacun.

AcSent des Confluences réalise avant tout une restauration de qualité pour des univers diversifiés, particulièrement attentif au choix des produits utilisés, dans un unique objectif "faire plaisir".

La formation de nos équipes de cuisine, constitue une priorité majeure : la qualité de service qui les anime est à ce titre notre principale récompense et la satisfaction exprimée par nos convives, notre meilleur indicateur.

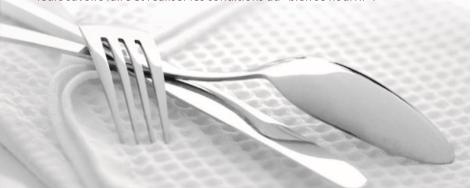
Comme la mode, la nature fait défiler toute la palette de ses couleurs. Aussi, AcSent des Confluences propose saison une collection de menus différents , et rappelle les fondamentaux de notre tradition culinaire, par des menus composés par une équipe pluridisciplinaire.

.e Restaurant by AcSent des Confluences

u-delà des aspects purement alimentaires et nutritionnels, le service restauration doit être source de bien-être.

Un prestataire spécialiste de restauration, doit contribuer avec son client à la création d'un véritable lieu de vie adapté aux aspirations des convives.

Pour que l'instant du repas soit un moment de plaisir, de calme et de sérénité, il est impératif de former le personnel de restauration aux bonnes attitudes et aux gestes professionnels pour apporter leurs savoirs faire et réaliser les conditions du "bien se nourrir".





Passer du temps au nettoyage d'un lieu... Entretenir un bureau, un lieu de vie, une chambre ou une salle à manger, c'est participer au projet de vie de chaque individu!

AcSent des Confluences accompagne chacun de ses clients dans sa démarche d'entretien de propreté des locaux. Vous recentrer sur votre cœur de métier s'inscrit dans toute démarche stratégique de réduction des coûts et d'amélioration de la productivité.

Dans un objectif de performance optimale, nous vous proposons un contrat de prestation basé sur une **obligation de résultats** et non de moyens.

Au-delà de l'aspect purement technique de l'entretien et du nettoyage, le service apporté doit être source de bien-être.

Un prestataire spécialiste doit contribuer **avec son client** à la création d'un véritable lieu de vie, adapté aux aspirations des personnes accueillies.

Pourquechaqueinstantd'entretien, deservice, d'accompagnement dans les lieux de vie soit un moment d'agrément, il est impératif de former les collaborateurs aux bonnes attitudes et aux bons gestes professionnels pour apporter leur "savoir-faire" et réaliser les conditions du "bien vivre".

La maîtrise du service propreté est un vrai métier!

Outils, preuves, ...

- Guide méthodologique en Sécurité et Hygiène en hôtellerie construit sur le principe de l'HACCP.
- Partenariat avec un professionnel des produits d'entretien.
- Evaluation qualité : instructions et outils d'évaluation adaptés et personnalisés aux besoins et attentes de l'établissement.



Restauration Propreté Lingerie Appro-Services

Vincent CHARBOUILLOT

Tél. 06 14 03 87 29 v.charbouillot@acsent.eu

125, Avenue Franklin Roosevelt 69500 BRON