

Adapter une gamme

à une clientèle

Une étude de marché est toujours la bienvenue pour proposer aux clients une gamme de pâtisserie la plus adaptée possible.

Tel: 06 70 02 94 10

Mail: luca.peltier@gmail.com

LUCAS PELTIER PATISSERIE CONSEIL

Une société de conseil en pâtisserie pouvant vous apporter un plus dans votre développement. De la création de recettes jusqu'à la mise en production, affiner une organisation afin de l'optimiser, faire des audits allant de l'achat des matières premières à la vente en magasin

« Mieux vaut prendre conseil à temps que de courir les risques de l'événement »



Dans le metier depuis mes 15 ans, jai toujours aspiré à évoluer, chercher le beau et le bon. toujours en quête d'innovation tant au niveau du goût que des matières premières. *I'aime ce* métier et j'ai à cœur de le transmettre

produits et services :

- organisation de travail
- optimisation de la rentabilité
- _ agencement de laboratoire
- $_$ mise en place des produits en boutiques
- _ création de fiches recettes pour le magasin et la production
- _création de nouvelles recettes et mise en place en production
- _ résoudre les problèmes liés aux matières premières
- _résoudre des problèmes liés au matériel
- _ audit en boutique pour améliorer la vente