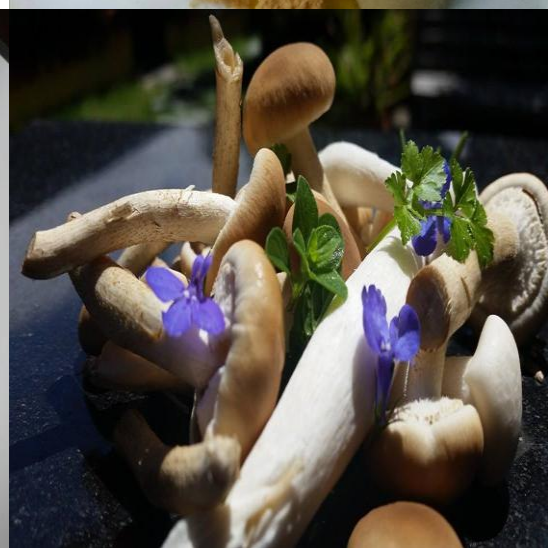




ASESORAMIENTO
GASTRONÓMICO
Para Canarias
por Esteban Gómez
Eg





Desde el Año 1999

Miembro de la Comunidad Europea de Cocineros EuroToques.

Año 2003

Premio al mejor jefe de cocina de Canarias. "Diario de Avisos".

Año 2003

Primer Ganador del I Campeonato de Cocineros de Canarias.

Año 2004

Cuarto Clasificado en el Concurso Internacional de Alta Cocina en Europa.

Año 2006

Primer Clasificado y representante de Canarias en el Campeonato de España de Cocineros (X Campeonato de España de Cocineros Bocuse d'O 2006).

LA COCINA DE ESTEBAN GÓMEZ

Esteban Gómez comenzó su andadura profesional como Técnico Especialista en Cocina hace más de veinte años.

Su amplia experiencia como Jefe de Cocina, Segundo Jefe de Cocina y Chef Ejecutivo, Asesor Gastronómico, Mentor de jóvenes cocineros, Formador y Chef propietario abalan su carrera profesional.

La formación permanente, la participación en múltiples eventos gastronómicos y la premisa de la mejora continua lo han posicionado como uno de los chefs más multigalardonado de toda Canarias.

ASESORAMIENTO
GASTRONÓMICO

por Esteban Gómez

Eg

ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

Servicio integral y personalizado para negocios de restauración (nuevos proyectos o proyectos ya instaurados) que deseen garantizar su éxito.

Se trata de un proceso de acompañamiento, formación e innovación, dirigido a profesionales y empresas del sector de la gastronomía y la restauración.

Un proceso donde se unen el conocimiento del sector, la preparación y experiencia profesional y la pasión por la gastronomía.

Acompañamos a nuestros clientes a lo largo el proceso de cambio y aprendizaje, habiendo antes detectado las verdaderas necesidades de su negocio.

Garantizamos un proceso de trabajo profesional, eficaz y buenos resultados.



ASESORAMIENTO
GASTRONÓMICO

por Esteban Gómez

Eg



TE OFRECEMOS VALOR AÑADIDO



ASESORÍA

Te ayudamos para que tu restaurante sea un negocio de éxito (mejora del servicio, rentabilidad del cliente y reducción de costes).

COCINA PRIVADA

Formamos al personal cocinando en tu restaurante y facilitando asesoramiento en la elaboración de los platos y en la estandarización de recetas.

FORMACIÓN

Aportamos formación al personal para cubrir las necesidades formativas detectadas (garantizando el reciclaje profesional de tu personal y el ofrecimiento a sus clientes de un servicio profesional).



ASESORAMIENTO
GASTRONÓMICO

por Esteban Gómez

Eg



ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

por *Esteban Gómez*

Eg



PROFESIONALIZAMOS TU RESTAURANTE

- Realización de estudio de mercado y análisis de la clientela potencial.
- Análisis DAFO (aspectos internos: fortalezas y debilidades, y aspectos externos: amenazas y oportunidades).
- Gestión integral de la cocina (compras, equipo profesional, proveedores, entre otros).
- Control de costes para su reducción.
- Creación de escandallos económicos.
- Mantenimiento del control de stock en cámaras de refrigeración.
- Aplicación y gestión de normativas de calidad y APPCC.
- Aplicación y formación en programas de gestión hotelera y de restauración.
- Diseño de carta y oferta gastronómica, así como renovación de las mismas.
- Creación de manuales de procedimientos y protocolos de actuación para el personal de cocina y sala.
- Formación al personal de cocina respecto a la nueva carta y oferta gastronómica.
- Formación al personal de sala y protocolos de actuación.
- Actualización periódica de la oferta gastronómica (mensual, trimestral, semestral o anual).
- Desarrollo de identidad corporativa y acciones de marketing y comunicación.
- Proceso de seguimiento tras la implantación de los nuevos procesos y análisis periódico de los resultados.



DATOS DE CONTACTO

Gastro-Asesor De Canarias

Chef Esteban Gómez

636 18 26 19

gastroasesoria@gmail.com

Crear la diferencia para degustar el éxito

ASESORAMIENTO
GASTRONÓMICO

por Esteban Gómez

Eg