



Formation Succès en Cuisine® Formation gestion par un Consultant Restaurant certifié.

Après le cauchemar en cuisine, le succès vous attend.

Formation Gestion financée par OPCO.
Animée par un ancien restaurateur, consultant en restauration certifié Qualiopi.

[Réservé un échange offert](#)



Financement OPCO, FNE, FAF



Evitez le cauchemar en cuisine, visez le succès.

Beaucoup de restaurateurs traversent des périodes difficiles : baisse de fréquentation, marge réduite, manque de personnel...

Notre formation gestion restaurant vous donne des leviers concrets pour sortir de cette situation : animation et privatisation restaurant, réservation de groupe, vente additionnelle. Que vous soyez un grand restaurant étoilé, un restaurant routier ou un petit restaurant de quartier, notre approche s'adapte à votre réalité et permet de retrouver la sérénité en salle et en cuisine.



Un consultant restauration expérimenté

Je suis Richard, ancien restaurateur à Boulogne-Billancourt.

J'ai redressé mon établissement grâce à une stratégie commerciale efficace et j'accompagne depuis 2022 restaurants et marques CHR comme Sodexo et L'Angelys.

Ma spécialité : positionnement commercial, stratégie de développement B2B, gestion restaurant optimisée.

Mon objectif

« Vous aider à augmenter les ventes, fidéliser les clients et sécuriser votre activité. »

[Echanger avec Richard](#)

Formation certifié Qualiopi financée par OPCO



Notre formation gestion restaurant est éligible OPCO et CPF. Vous bénéficiez d'un accompagnement sur-mesure, notre consultant en restauration vous forme au sein de votre établissement.

Vous développez ensemble votre rentabilité à travers le partenariat entreprise, le marketing du restaurant et le référencement local en visant le haut de la première page Google.

Bénéfices de la formation commerciale Metrics®

• Augmenter les ventes du restaurant

Grâce à une offre d'animation et une communication restauration ajustée pour attirer les clients.

• Retrouver la rentabilité

Développer la privatisation pour des événements B2B à marge commerciale élevée, optimiser sa négociation fournisseur pour accroître sa rentabilité.

• Retrouver la sérénité

Structurer la gestion du restaurant, manager encore mieux les équipes : cuisinier, serveuse et serveur.

[Réserver un échange gratuit](#)

Ils ont choisi notre formation commerciale

Team Link est un centre de formation certifié Qualiopi, spécialisé CHR depuis 2022.



Programme de la Formation Succès en Cuisine®

Formation gestion restaurant animée par un consultant restaurant certifié.

1. Attirer & fidéliser les clients

Attirer plus de clients et fidéliser durablement.

- Ajuster le positionnement commercial : différenciation, attractivité du restaurant
- Créer une expérience client mémorable grâce à une ambiance restaurant retravaillée
- Booster le référencement local (fiche Google, avis restaurant, réseaux sociaux)

3. Communication & e réputation

Maîtrisez son image et sa visibilité Google.

- Améliorer votre présence en ligne : avis restaurant Google et TheFork
- SEO Google : animer sa fiche Google et son référencement Google Maps
- Formation Google Ads et référencement payant (SEO et SEA)

5. Organisation & management

Optimiser son service et manager les équipes.

- Fluidifier le service (méthode 5S / HACCP)
- Recruter face au manque de personnel, motiver les équipes

2. Carte restaurant & vente additionnelle

Maximiser les marges et les ventes additionnelles.

- Concevoir une carte et un menu rentables et attractifs
- Développer la vente additionnelle et augmenter le ticket moyen
- Booster le taux de remplissage: réservation groupe, partenariat entreprise

4.9 / 5



4. Rentabilité & pilotage d'entreprise

Piloter sa rentabilité et ses coûts de gestion.

- Calculer votre seuil de rentabilité restaurant
- Optimiser votre négociation fournisseur et acheter au meilleur prix
- Créer un tableau de bord de gestion et de pilotage

6. Valorisation fond de commerce

Valoriser son fonds et préparer sa cession.

- Comprendre la valeur réelle de votre restaurant (EBE, bail 3 6 9, emplacement)
- Optimiser salle et cuisine restaurant pour valoriser le local commercial

[Echanger avec Richard](#)

Pourquoi suivre cette formation vente ?

Outputs

- Augmenter la fréquentation – Attirer les clients grâce à des leviers efficaces.
- Optimiser la carte et les ventes – Formules et vente additionnelle pour plus de ROI.
- Fidélisation client – Créez une expérience client forte à travers une ambiance retravaillée.
- Pilotage d'entreprise – Tableau de bord simple, suivi des coûts, marge, rentabilité.
- Valoriser votre fond de commerce – Préparer la cession ou transmission pour rester serein(e)

Public visé

- Restaurateur & restauratrice
- Gérant restaurant & cuisinier
- Chef cuisinier
- Directeur restaurant
- Chef de cuisine & cheffe de cuisine
- Gérant restaurant & chef étoilé
- Gérants restauration traditionnelle & restauration rapide

Format

- 📍 Formation en présentiel Paris ou sur site
- 🌐 Formation en distanciel
- 📍 Formation hybride
- 💡 Formation intra entreprise ou inter


[Télécharger le programme complet](#)

Avis clients


Nathaliane Thoulon
 Directrice des ventes - [sodeG](#)

★★★★★

J'ai été contactée par Richard en 2024. Il a utilisé une approche commerciale très originale et convaincante. Je me suis dit que s'il pouvait former mon équipe commerciale en utilisant sa propre expérience cela ne pouvait qu'être bénéfique. Je n'ai pas été déçue. Son approche pédagogique et ultra personnalisée est efficace et appréciée. C'est sans doute la formation commerciale la plus efficace que j'ai expérimentée jusqu'à présent!

Je recommande Richard sans hésitation !

"La formation commerciale la plus efficace."

Kévin Dapoigny · 1er

Maître Artisan Glacier fabricant de produit haut de gamme en Charente Maritime - Responsable des ventes

Le 27 Janvier 2024, Kévin a été le/la client(e) de Richard



Richard est une super personne ! Compétent et à l'écoute pour vous accompagner sur de la formation commerciale comme cela a été le cas avec notre force de vente à L'Angelys

"Compétent et à l'écoute."

Mélanie PAULAU

★★★★★

Une formation commerciale complète, qui permet de retrouver de la sérénité notamment dans la démarche de prospection. Merci Richard de nous avoir donné de la méthode, nous avons les outils maintenant il n'y a plus qu'à !

Voir 80+ avis

Financement OPCO formation gestion restaurant

Notre organisme de formation est certifié Qualiopi, vous permettant de bénéficier d'un financement OPCO, financement FAF ou financement CPF pour cette formation restaurant.

Depuis 2022, nous accompagnons chaque entreprise dans la mise en place de dispositifs afin d'optimiser leur budget formation et de rendre chaque parcours **100% finançable**.

Tél. direct : 06 24 85 87 57
ou contactez-nous directement

Identifier votre OPCO

Nom/prénom
E-mail
Raison sociale
+33

 Envoyer

DERNIERES ACTUS VENTE & IA



- Formations commerciales & IA
- 💡 A Paris depuis 2022
- 📍 Présentiel et distanciel
- ⚠️ Partout en France



CATALOGUE DE FORMATION

Formations commerciales
Acquisition, process de vente, fidélisation

Capilot Microsoft & ChatGPT
Intégration de l'IA en entreprise

Convergence®
Management opérationnel

DISC
Psychologie DISC appliquée à la vente

Succès en Cuisine
Formation restaurants pour retrouver la rentabilité

Catalogue de formations
Vente, IA, Automation, Management

NOUS CONTACTER

Contact

06 24 85 87 57

[Avis formations Team Link](#)

[Certificat Qualiopi Team Link](#)

[Financement OPCO des formations](#)

[EasyCoach - Portage Qualiopi pour formateurs et éducateurs](#)

RESSOURCES

[Etudes B2B Team Link](#)

[FAQ Team Link](#)

[Blog IA et vente - Team Link](#)

[In ze pocket - E learning formation vente et IA](#)

[Livrets d'accueil](#)

[Règlement intérieur](#)