

TOUR TENDANCES DE LONDRES

Visites guidées pour découvrir les derniers concepts de la restauration.

RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs de la formation

- Identifier en situation réelle les facteurs clés de succès des concepts actuels et à venir sur le marché de la restauration (rapide, traditionnelle...)
- Étudier les concepts les plus innovants et créateurs de tendance d'une capitale européenne majeure, Londres
- Prendre en compte les best practices déterminants pour réussir sur le marché de la Vente à Emporter : produits, présentation, merchandising, stratégie de vente, politique de communication, pricing...

Animée par

- PARE Anne-Claire
Fondatrice,
CABINET BENTO

Public concernés

- Président, Directeur général, Gérant, Chef et Restaurateur, Responsable Marketing, Responsable du Développement, Directeur commercial ou Responsable des Achats.

Dates

Critères d'admission

- Cette formation entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue car considérée comme une action d'adaptation et

The city that never sleeps...

- S'applique aussi à la belle insulaire : no man's land culinaire pendant des décennies, Londres met depuis 2000 les bouchées doubles pour se rattraper. Entre les nouveaux malls commerciaux presque au coeur de la ville, Soho mini laboratoire où s'ouvrent les concepts les plus créatifs du moment, les amoureux d'une gastronomie facile qui n'hésitent pas à mélanger luxe et mini portions pour un plaisir aussi portable que responsable... A Londres, la tête tourne et les idées fusent : un melting pot incroyable de patrimoines culinaires, de techniques de fabrication et de modes de commercialisation soutenus par un des plus gros marchés au monde en restauration rapide & vente à emporter...

A la gare St Pancras de Londres (heure locale)

Brief au coeur de Saint Pancras, le nouveau quartier très récemment inauguré autour de la Saint Martin's School

- Les tendances internationales de la Restauration à suivre
- Spécificités de la scène londonienne et du marché

de développement des compétences des salariés.

Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire

Modalités pédagogiques

- Un questionnaire préalable sera envoyé aux participants pour recueillir leurs besoins et attentes spécifiques, et sera transmis au(x) formateur(s) avant la formation
- Tous nos stages de formations sont limités, dans la mesure du possible, à une douzaine d

britannique

- Concepts snacking remarquables à Londres
- Applications envisageables
- Le support « cahier de tendances » vous sera remis pour suivre et annoter votre parcours

Départ tour tendances

- Safari concepts, hôtels, cafés, fast casual & restaurants sur nouveaux quartiers de l'Est Londonien : Angel, Shoreditch, Clerkenwell, Brick Lane ... où s'allient design, créativité et maîtrise de restaurateurs aux profils et compétences hors du commun

Déjeuner dans un concept emblématique des nouveaux lieux londoniens

- Débrief intermédiaire sur les lieux visités le matin, tour de table sur les éléments marquants

Visite guidée d'un des ensembles commerciaux ouverts à l'est ces deux dernières années

- Les enseignes sélectionnées, l'organisation des espaces de convivialité, les best practices...
- Best of Covent garden / Picadilly : la journée finit par un tour express des plus belles créations récentes dans ce quartier cher aux inventeurs alimentaires

Principaux enseignements et best practices

