

Restaurant avec extraction ou local avec la possibilité d'installer une extraction dans les Hauts de Seine

Fiche repreneur **R8140** mise à jour le **23 avril 2021**

Son profil / parcours

Age : 33 ans

Niveau d'études : BAC+5

Formation :

Bachelor École de commerce,

Formation web development / design,

Master management / développement durable / RSE.

Parcours professionnel :

Auparavant :

Chargée de communication.

Chargée de projets RSE.

Actuellement :

Cuisinière dans le but d'être formée à la cuisine en restauration : organisation (mises en place, gestion des stocks), règles d'hygiène et de sécurité, gestion des commandes, des coûts et marge, mise au point des recettes, cuisiner de grandes quantités, rapidité et efficacité, etc. Car projet d'ouverture d'un restaurant éco/socio responsable.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 50 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Restaurant avec extraction ou local avec possibilité d'installer une extraction.

Pour deux associés (en couple).

Licence II suffisante.

Ouvertures en semaine (du lundi au vendredi, de 8h à 18h).

Clientèle de bureau.

Un peu de VAE mais surtout sur place (min 20 places assises).

Cuisine d'au moins 8 m2,

Les + :

Un local de stockage (cave possible), une terrasse, au moins 6 ml, un bar, possibilité de faire une cuisine semi-ouverte (style verrière),

Les - :

Pas aux normes d'accessibilité PMR, cuisine en sous-sol réhabilitaire.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Hauts de Seine (92)

Motivation pour cette reprise :

Créer un restaurant éco et socio responsable (écologique et solidaire).

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Nombreuses expériences de serveuse.

Actuellement cuisinière.

Compétences acquises pendant mes études en gestion d'entreprise et en management.