



Techniques innovantes en restauration collective et commerciale

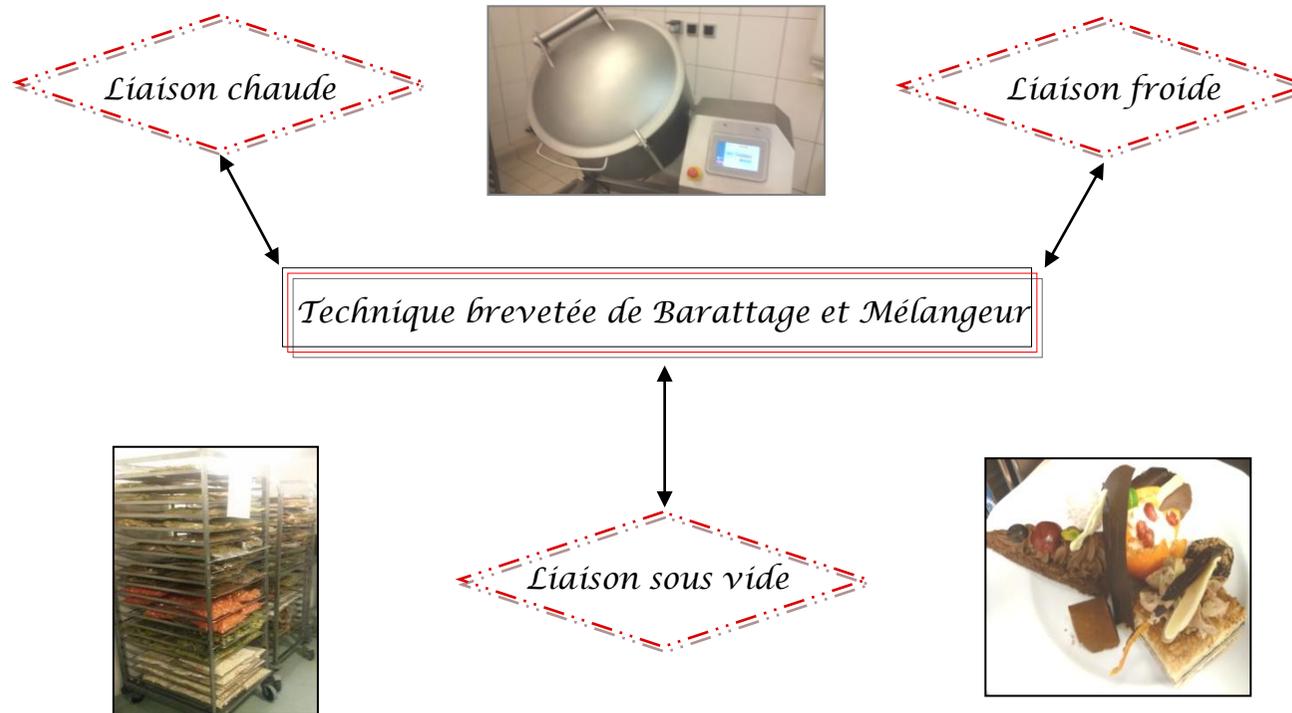
Technique brevetée



Antonio Rodrigues

Formation / Conseil

En restauration collective et commerciale



- ❖ Technique brevetée pour l'optimisation des poids des viandes après cuisson
- ❖ Diminution de 30% des assaisonnements pour les hors d'œuvres
- ❖ Technique qui s'intègre au GEMRCN ET PNNS
- ❖ Maîtrise des coûts énergétiques
- ❖ S'intègre à tout type de production : liaison froide, liaison chaude, liaison sous vide
- ❖ Respect de la méthode HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire

Antonio Rodrigues

Mail :

rodrigues.BOconcept@outlook.com

Téléphone :

03.83.51.24.45

GSM :

06.87.15.56.75

*Technique mise en place à
Nancy*