



CONCEPT & RÉSEAU

FLYIN'CHEF EN QUELQUES MOTS...



NOS CUISINES FLYIN'CHEF

Depuis 2006, Flyin'Chef a innové sur le marché de l'art culinaire en développant un concept fort et unique : une cuisine mobile, autonome, modulable et ludique. Flyin'Chef, entreprise d'évènementiel culinaire propose, aux particuliers et professionnels, de nombreuses formules culinaires.



NOS CHEFS FLYIN'CHEF

Riche de plus de 30 chefs, Flyin'Chef assurent des prestations variées des plus classiques aux plus originales. Nos chefs itinérants ont chacun un domaine de prédilection (maître chocolatier, sculpteur sur glace, chef normand, breton ...), permettant à l'équipe Flyin'Chef d'effectuer des prestations sur mesure, clé en main.

Itinérant, bon technicien, réel animateur, formateur sont les premières qualités d'un chef Flyin'Chef pour assurer des prestations culinaires dynamiques et conviviales.



FLYIN'CHEF FRANCE

Fort de son expérience, Flyin'Chef développe son réseau de franchises. Une franchise dynamique, différente, sur un marché très tendance.

FLYIN'CHEF MONDE

Pour autant, Flyin'Chef n'est pas seulement une entreprise franco normande. Elle exporte son concept au delà des frontières françaises et travaille à la promotion de l'art culinaire français à l'étranger au travers de ses différents bureaux : New York, Londres, Istanbul...



RÉFÉRENCES

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

PARTENAIRES

Institut Pasteur, Toque & Plume, WorldSkills International, Omnivore Food Festival.

AMBASSADE DE FRANCE

Cours de cuisine française.

THÉÂTRE PARISIEN

« *Entractes Happenings culinaires* ».

CCI

Shows culinaires et cours de cuisine.

BANQUES (BNP, HSBC, SOCIÉTÉ GÉNÉRALE)

Happenings culinaires soirée VIP.

SITES REMARQUABLES :

CENTRAL PARK, ISTANBUL, LONDRES ...

Shows culinaires « *French Cuisine* ».

GOLFS

Shows culinaires pour des compétitions de golf.

FOIRES ET SALONS

Shows culinaires sur les thèmes des foires et salons.

CENTRES COMMERCIAUX ET LIEUX PUBLICS

Création d'événements sur mesure dédiés au grand public.

GRANDS GROUPES :

RENAULT, TOTAL, ELLE&VIRE ...

Shows culinaires, Happenings culinaires, Incentive.





FORMULES

**POUR CHAQUE DEMANDE, UNE FORMULE SUR MESURE.
POUR CHAQUE FORMULE, UN THÈME POSSIBLE.**

COURS DE CUISINE :

- un chef et des élèves
- relations privilégiées avec le chef
- possibilité d'emporter son déjeuner
- cuisiner autour d'un thème
- espace convivial, interactif et ludique

HAPPENING CULINAIRE :

- un chef et des convives
- formule interactive
- participation spontanée des convives
- échange court, dynamique, riche et ludique

SHOW CULINAIRE :

- un chef
- spectacle culinaire
- dégustations au fil de la démonstration
- théâtralisation de la prestation
- espace d'animations qui crée un véritable pôle d'attractivité

LES FORMATIONS :

- agrément pour héberger et dispenser des formations
- outil : cuisine mobile
- pour les professionnels de la restauration : approche technique (formations)
- pour les entreprises : approche managériale (ex : manager une équipe)



COURS POUR ENFANTS :

- un chef et des enfants
- découverte des goûts et des saveurs
- jeux éducatifs
- espace d'animations, d'échange et d'éveil à l'art culinaire



THÈMES

FLYIN'CHEF PROPOSE DES PRESTATIONS À THÈME AFIN DE MIEUX RÉPONDRE À VOS ATTENTES.

THÈME DÉCOUVERTE

Faites vos premiers pas en cuisine et découvrez de nouvelles recettes.

THÈME TERROIR ET SAISON

Donnez de l'inspiration aux produits locaux et de saison de l'entrée au dessert.

THÈME DUEL PERSONNALISÉ

Recevez des conseils du chef, sans recette spécifique et dégustez ensemble vos réalisations.

THÈME BIEN MANGER

Apprenez à manger sain et équilibré.

THÈME SPÉCIFIQUE

Mettez en valeur un produit, une cuisine, une technique

Exemples : Cuisine japonaise, Œnologie & fromages, Cuisiner bio, Cuisine de couleurs, Foie gras, ...





ENVIRONNEMENT TECHNIQUE

**FLYIN'CHEF VEILLE À L'INSTALLATION
ET FOURNIT LE CAHIER DES CHARGES TECHNIQUE
DE VOTRE PRESTATION.**

ENVIRONNEMENT TECHNIQUE A METTRE A NOTRE DISPOSITION :

- électricité : deux prises de 16 ampères minimum
- installation requise : office dédié à Flyin'Chef
- accessibilité : passage de porte de 76 cm minimum

Dotée de nouvelles technologies

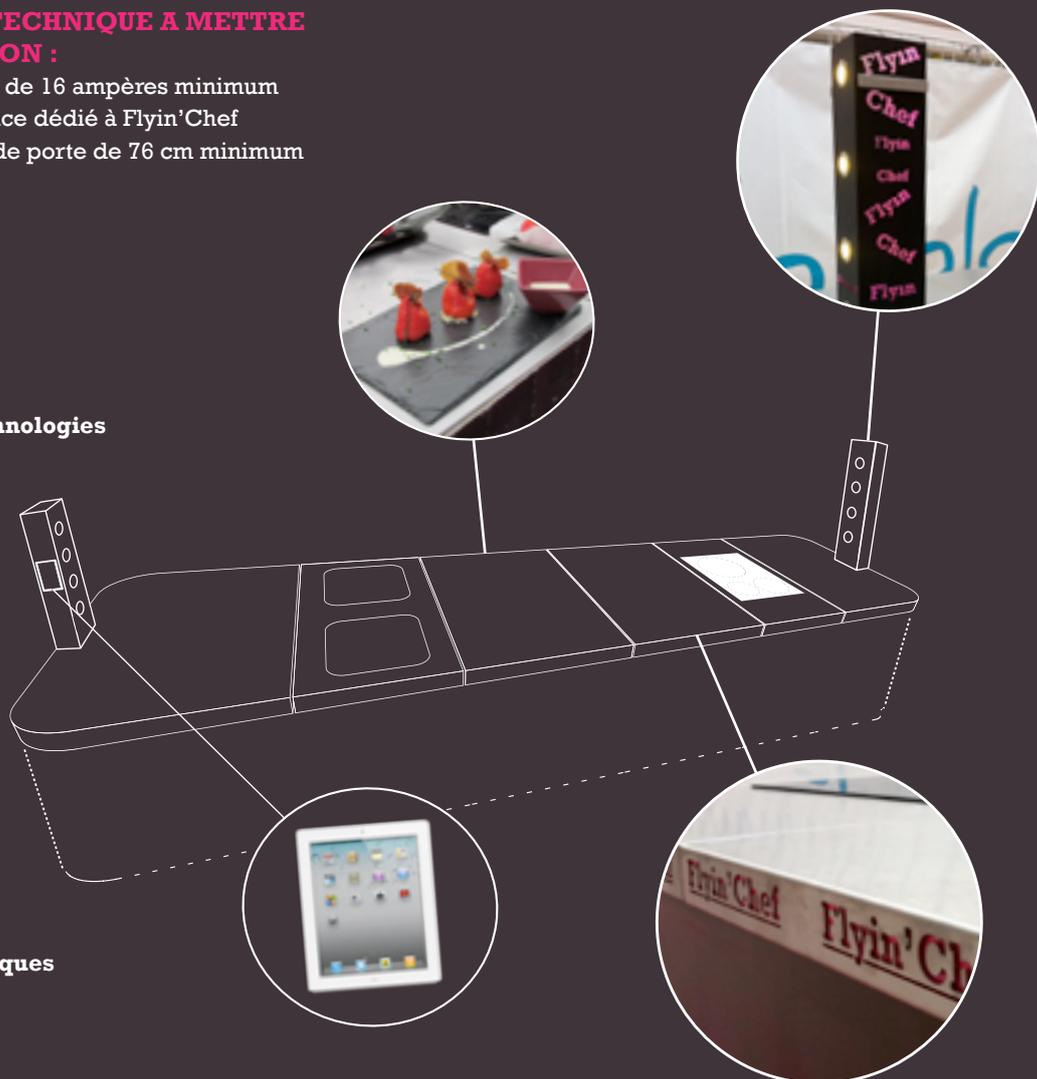
Attrayant

Montage rapide

Autonome

Modulable

Sans contraintes techniques





ORGANISATION

FLYIN'CHEF VOUS PROPOSE UNE PRESTATION CLÉ EN MAIN COMPOSÉE DES INGRÉDIENTS SUIVANTS :

UNE PINCEE DE LOGISTIQUE :

- repérage technique en vos locaux
- livraison et installation de la cuisine mobile et du matériel
- livraison et montage du décor

UNE ONCE DE GESTION :

- mise à disposition des ingrédients et matières premières
- organisation, mise en place opérationnelle et coordination de la prestation

UNE POINTE D'ANIMATION :

- édition d'une plaquette avec le programme des différents ateliers ou note personnalisée (selon convenance)
- possibilité de réaliser une prestation micro pour animer les différentes formules

UNE POIGNEE D'HUMAIN :

- recrutement d'un chef et de son équipe (un commis minimum) en fonction de la prestation
- selon vos besoins, une équipe sur mesure vous sera proposée

UN ZESTE D'OPTIONS :

- livre des recettes Flyin'Chef
- édition d'un dépliant avec les recettes de la prestation
- montage d'un film vidéo et/ou photos
- tabliers et/ou set de couteaux personnalisés
- présence d'intervenants/de formateurs/ de chefs étoilés
- possibilité de prestations complémentaires étudiées au cas par cas

