



**J'aide les restaurants
à accroître leur
rentabilité sans
sacrifier la qualité
culinaire.**

Alex Carrera

chef · entrepreneur · consultant

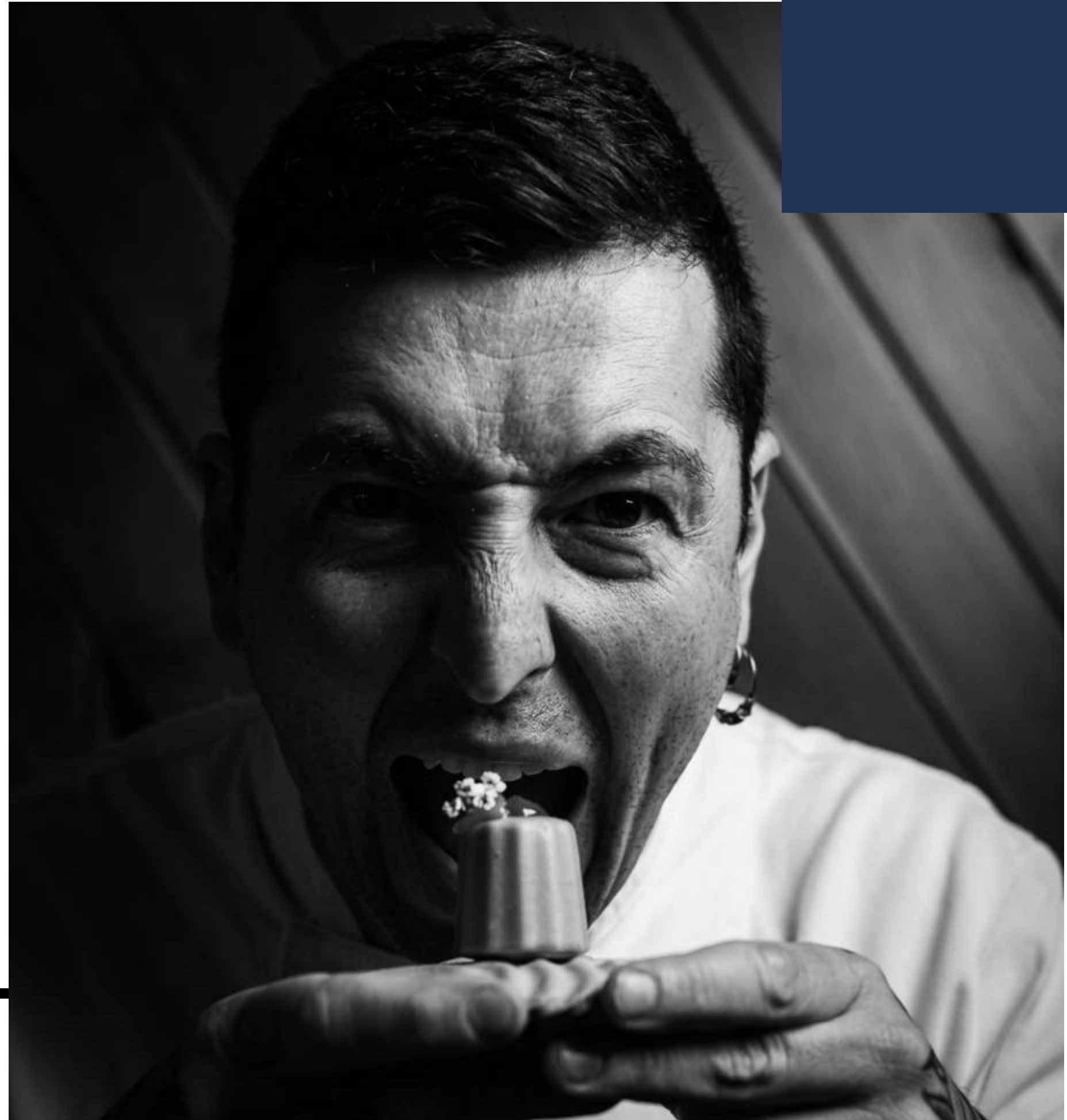
L'ALIANÇA D'ANGLÈS Restaurant



QUI SUIS-JE ?

Alex Carrera

- Licence en administration et gestion des entreprises.
- Technicien de niveau intermédiaire en cuisine et gastronomie.
- Diplôme de troisième cycle en gestion hôtelière.
- Diplôme de troisième cycle en administration et gestion des entreprises de restauration.
- Diplôme de spécialisation en sommellerie.





MON DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

Bref résumé de mon développement professionnel:

- Formée dans des cuisines de haut niveau telles que Neichel, Drolma, Mugaritz et El Celler de Can Roca.
- Depuis 2019, je dirige le restaurant L'Aliança d'Anglès.
- 1 étoile Michelin.
- 2 soleils Repsol.

Je transforme les restaurants en entreprises plus rentables, mieux organisées et dotées d'une identité distinctive.

Je combine la vision d'un chef, d'un entrepreneur et d'un gestionnaire pour transformer le talent gastronomique en résultats commerciaux.

01

RENTABILITÉ

Je veille à ce que chaque décision ait un impact économique.

Calcul des coûts.
Frais.
Marges.
Prix moyen du billet.
Avantage.

02

ORGANISATION

Je crée des systèmes pour améliorer le fonctionnement du restaurant.

Cuisine.
Salon.
Processus.
Équipes.
Achats.

03

EXPÉRIENCE

Je conçois des restaurants où les clients ont envie de revenir.

Concept.
Menus.
Service.
Détails.
Expérience.

04

POSITIONNEMENT

Je crée des marques gastronomiques avec une personnalité et une valeur ajoutée.

Image.
Communication.
Différenciation.
Réputation.
Croissance.



QUE FAIS-JE ?

J'AMÉLIORE LE FONCTIONNEMENT D'UN
RESTAURANT

- Plus rentable.
- Plus organisé.
- Plus attrayant pour le client.
- Plus facile à gérer.
- Plus compétitif.
- Mieux préparé à grandir.

COMMENT JE TRAVAILLE ?

DÉCOUVRIR

Réfléchissez avant d'agir.

Comprendre l'activité, identifier les opportunités et déceler les problèmes.



CONCEPTION

Élaborez une stratégie sur mesure.

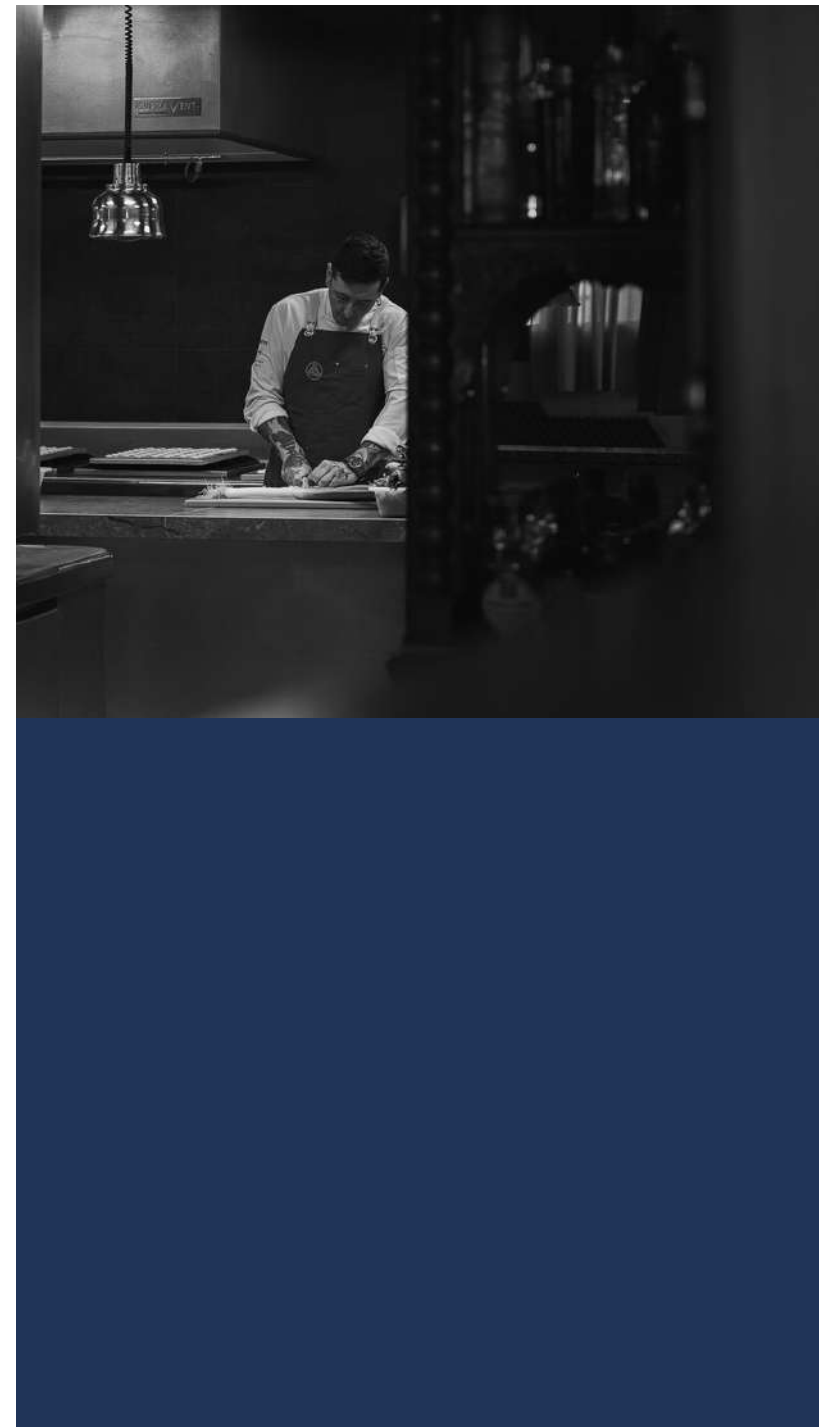
Créer un système unique pour le restaurant : stratégie, processus, rentabilité, identité et expérience.



TRANSFORMER

Transformer les idées en résultats.

Mettre en œuvre les changements, former l'équipe et soutenir le restaurant jusqu'à ce qu'ils deviennent partie intégrante de leur routine quotidienne.



LA PREUVE DE MA MÉTHODE

SMASH HOUSE BURGER

LE DÉFI

Accroître la rentabilité, améliorer la qualité, renforcer l'identité et travailler à une éventuelle expansion de la marque, le tout dans un marché hautement concurrentiel.

LE TRAVAIL

- Développement et optimisation de la carte.
- Création et ajustement de recettes.
- Standardisation des processus.
- Définition des spécifications techniques et ventilation des coûts.
- Amélioration des opérations en cuisine.
- Formation de l'équipe.

LE RÉSULTAT

- Consolidation de la marque comme l'une des meilleures à Barcelone dans son domaine.
- Amélioration de la qualité du produit fabriqué.
- Modèle opérationnel préparé à la croissance, avec l'ouverture de deux nouveaux sites et d'un centre de production.
- Réduction des coûts.
- Augmentation du prix moyen des billets.
- Participation à des concours ou à des classements.



L'ORIGINE DE MA MÉTHODE

L'ALIANÇA D'ANGLÈS

LE DÉFI

Reprendre la gestion d'un restaurant historique dans le but de construire un projet gastronomique solide et rentable, doté de sa propre identité.

LE TRAVAIL

- Définition du concept gastronomique et construction de l'identité du projet.
- Évaluation continue de la proposition.
- Contrôle et ventilation des coûts, optimisation des achats et de la rentabilité.
- Analyse économique et prise de décision.
- Conception des processus de la cuisine et de la salle à manger avec mise en œuvre de normes de travail et coordination d'équipe,
- Conception du parcours client, depuis la prise de connaissance du restaurant jusqu'à son départ.

LE RÉSULTAT

- Gestion de projet depuis 2019.
- Consolidation d'une identité gastronomique unique.
- Développement d'un modèle de gestion appliqué quotidiennement.
- Amélioration continue du restaurant sans perdre l'essence du projet.
- Restaurant distingué par une étoile Michelin et deux soleils Repsol.



COMMENT PUIS-JE T'AIDER?

STRATÉGIE

Concept · Positionnement · Croissance

RENTABILITÉ

Ventilation des coûts · Coûts · Marges

PRODUIT

Carte · Recettes · Identité

OPÉRATIONNEL

Processus · Organisation · Efficacité

ÉQUIPES

Formation · Leadership · Culture



POURQUOI TRAVAILLER AVEC MOI ?

Mon engagement n'est pas de créer un restaurant pendant que je suis présent. Il s'agit de contribuer à bâtir une entreprise capable de fonctionner et de se développer de manière autonome.



JE NE SUIS PAS QU'UN CHEF
Je comprends la cuisine.



JE NE SUIS PAS QU'UN MANAGER
Je comprends le secteur d'activité.



JE NE SUIS PAS QU'UN CONSULTANT
J'associe la créativité culinaire à la
gestion d'entreprise

AVEC QUI VAIS- JE TRAVAILLER ?

Je ne travaille qu'avec des restaurants qui souhaitent faire mieux les choses.

JE TRAVAILLE SPÉCIALEMENT AVEC :

- Restaurants indépendants.
- Restaurants gastronomiques.
- Restaurants familiaux.
- Nouvelles ouvertures.
- Projets en expansion.
- Repositionnement de l'entreprise.
- Hôtels proposant une offre gastronomique.
- Groupes de restauration.



*Chaque restaurant a sa propre histoire.
Mon travail consiste à le comprendre, à l'améliorer
et à le transformer en avantage concurrentiel.*

Contactez-moi

Téléphone portable : 659805643

Site web : www.alianca1919.com

Courriel : cuina@alianca1919.com

Réseaux sociaux : [@alianca1919](#) [@alexcarreraalonso](#)

