**AFRICA GASTRONOMIQUE**

My 17 BUEA CAMEROUN

Tel: +237 675918708 / 655682895

Site Web: <https://www.africagastronomique.com>

Email : [infoafricagastro@gmail.com](mailto:infoafricagastro@gmail.com)

237 655682895

Bienvenue dans notre cuisine ancestrale africaine



Merci de votre confiance

****

**AFRICA GASTRONOMIQUE**

**Présentation générale du projet Africa Gastronomique**

**Qui sommes-nous**

**AFRICA GASTRONOMIQUE est une organisation alimentaire où vous avez l'opportunité d'obtenir de bonne recette de plats traditionnels d'Afrique.**

**AFRICA GASTRONOMIQUE vous permet de découvrir l’histoire incroyable de nos plats traditionnels. Et d’apprendre mieux sur l’histoire de la gastronomie africaine**

**Mission**

**Notre Mission Est d'aider les Africains et tour le monde à découvrir et à accéder facilement à leurs repas traditionnels Africains.**

**AFRICA GASTRONOMIQUE vous permet de découvrir l'histoire traditionnelle de nos repas ancestrale jamais raconté jusqu'à nos jours. Vous découvrirez aussi -comment utiliser des produits locaux pour faire des plats traditionnels**

**Vision**

**Notre Vision ce de Développer les recettes des plats traditionnelles africaines.**

**D’écris l'histoire de nos repas traditionnel africaines.**

**RÉSUMÉ**

**Quelle ?**

**AFRICA GASTRONOMIQUE connecte l'Afrique aux recettes africaines de différents pays. Nous voulons réveiller notre traditionnelles Sauvegarder notre culture**

**Améliorer le service et le standard à la gastronomie africaine**

|  |
| --- |
| Email : infoafricagastro@gmail.com Tel :+237 675918708 Site web [www.afrcagastronomique.com](http://www.afrcagastronomique.com) BUEA CAMEROUN |

**SANTE**

**La sante est un aspect viral dans notre vie, comme tel nous voulions faire.**

**1 Comme Utiliser des produits locaux pour fait des plats traditionnels.**

**2 Comme Utiliser des produits bios pour faire des plats traditionnels.**

**PRIX.**

**Aujourd'hui, avec Africa Gastronomique, vous pouvez nourrir une famille de 6 à un prix abordable.**

**Où que vous soyez, du nord au sud, d'ouest a est, découvrez Comme préparez des repas africains chez vous.**

**Nous sommes**

**Actuellement dans 24 pays Africaine. Dont Buea, au Cameroun. Notre potentiel**

**Les partenaires sont des personnes passionnées et professionnel qui agissent dans l'industrie alimentaire et qui revalorises les repas traditionnels africains.**

**Aujourd'hui comptabilisant plus de 300 membres.**

**NOS FORUM**

**Discussions sur les repas africains sur notre plate-forme digitale**

**NOS ÉVÉNEMENTS**

**Nous organisons :**

* + 1. **Des sciences de travail, théorique où pratique**
    2. **Les ateliers de formation Théorique et pratique**
    3. **Des séminaires de sensibilisation**
    4. **Le forum international de Africa Gastronomique**

**Nous organisons et participons à des événements. Grâce à laquelle nous aidons de nombreux Africains à découvrir leurs plats traditionnels et leur talent.**

**NOS CONTACT:,**

**General Manager my 17 Buea Cameroon**

**Tel +237675918708 /655682895**

**Facebook: Africa Gastronomique**

**Instagram: Africa Gastronomique**

**Twitter: @africagastrono2**

**LinkedIn: Africa Gastronomique**

**YouTube: Africa Gastronomique**

**Skype: Africa Gastronomique**

**WhatsApp: +237675918708**

**Email:** [**infoafricagastro@gmail.con**](mailto:infoafricagastro@gmail.con)

**Web site: [www.africagastronomique.com](http://www.africagastronomique.com)**

|  |
| --- |
| Email : infoafricagastro@gmail.com Tel :+237 675918708 Site web [www.afrcagastronomique.com](http://www.afrcagastronomique.com) BUEA CAMEROUN |

**AFRICA GASTRONOMIQUE PROJET**

**Les contenus des services de Africa Gastronomique projet**

**Africa Gastronomique propose 5 services**

1. **L’entrepreneuriat des Chefs de Project**

**Nous formons les porteurs de Project sur le management et sur la création des nouveaux emplois qui est liée au métiers de l'hôtellerie et de la restauration.**

1. **La vente des recettes des plats traditionnels africaines**

**Africa Gastronomique à une particularité sur la vente des recettes des plats traditionnels africaines qui est le suivant :**

**A L’apport du standard International sur les plats à réaliser.**

**B L'historique du plat en question.**

**C L'hygiène et la sécurité des denrées à utiliser pour la réalisation du plat en en question.**

**D La disponibilité de trouver les produits pour réaliser le plat en questions.**

1. **Service de restauration / service traiteur**

**Africa Gastronomique vous accompagne dans toutes vos événements sur le plan de la gastronomie nous vous apportons un service de qualité dans les repas et dans le service des personnes.**

**Nous réalisons un service traiteur sur la base d'un menu 80% plats traditionnels africaine.**

**Un service Royal sur le plan international avec des cuisiniers bien formé et des serveurs à la pointe du talent raffiné.**

1. **Service de Formation et Recyclage**

**Africa Gastronomique vous proposés des différentes formations qui suivent :**

**A Formation de femme de ménage.**

**B Formation des hommes de ménage.**

**C Formation de femme au foyer.**

**D Recyclage et perfectionnement pour devenir un chef professionnel.**

**5. Service de Consultation en hôtellerie et restauration**

**A Élaboration d'un business plan pour la création d'un restaurant**

**B Recrutement et formation de votre personnel**

**C Elaboration des différents types de menu pour le restaurant en question.**

**D Conseil technique ou achat d'équipements de pointe pour le restaurant.**

**E Elaboration des fiches techniques de la gestion du restaurant.**

**F Conseil technique sur le système de sécurité caméra de surveillance informatisation du système des services et de gestions**

**1 services de cuisine**

**2 services de salle**

**G un service de conseils pour la bonne marche de votre entreprise.**

**1 Vous avez un problème de gestion dans votre restaurant.**

**2 Le restaurant est tombé en faillite**

**3 Effectuer un Audit adapté.**

**NB : Africa Gastronomie souhaiterais vous rendre un service loyal en mettant un Accent particulier sur suivi de nos clients.**

**Les formations sont couronnées par une attestation de fin de formation. La formation comporte 3 partys la théorie, la pratique et un stage de perfectionnement en entreprise qui est obligatoire**

**Africa Gastronomique donne une révolution à la Gastronomique africaine*.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Profitez des différentes rubriques d’africa gastronomique*** | | |
| Africa Gastronomique Project | Africa Gastronomique Fondation Cuisine Méré et Enfants | Africa Gastronomique Association |
| ***avec son différent service*** | ***avec les Œuvres sociales*** | ***avec la relation professionnelle*** |

