

DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

SEPTEMBRE 2022

DÉCOUVREZ CHAQUE MOIS 6 PARTENAIRES DE
L'AFLYHT, CE MOIS CI NOUS VOUS PRÉSENTONS :



QUI SOMMES NOUS ?

Dito Sama propose la plus large gamme en Préparation Dynamique, la plus efficace et la meilleure façon de toujours transformer les produits en spécialité. Que vous ayez besoin d'éplucher, couper, hacher, mélanger, pétrir ou fouetter, Dito Sama vous épargne du temps et des efforts dans vos travaux professionnels quotidiens. Prêt à brancher, faible encombrement, facile à utiliser, abordable, intelligent, dynamique !

VOTRE CONTACT

JEAN DE CASTRO - RESPONSABLE GRANDS COMPTES
Tél. 06 76 10 74 70

CATHERINE LAGIER - COORDINATRICE MARKETING
Tél. 06 43 53 14 36

NOTRE PLUS-VALUE

77 ans d'expérience en Préparation Dynamique
Une fabrication française (usine basée à Aubusson 23200)
Notre organisation commerciale,
des experts à votre écoute !

UNE NOUVEAUTÉ

PREP4YOU, essayez-le et vous allez l'adorer ! vous pouvez préparer des portions individuelles ou des menus d'exception, frais et gourmands sur commande, dans un espace réduit et les personnaliser facilement et rapidement à la demande du client (coupe en dés, en frites possible).

La combinaison des qualités de conception, des fonctionnalités techniques et de la praticité d'utilisation rend PREP4YOU vraiment distinctif. Des préparations fraîches et saines rendues faciles n'est pas seulement la devise mais un résultat efficace.



PREP4YOU

SUIVEZ
NOTRE ACTUALITÉ
SUR NOTRE
SITE WEB :
www.ditosama.com



QUI SOMMES NOUS ?

Sysco est le leader mondial de la distribution de produits alimentaires pour les professionnels de la restauration. La qualité des produits et le service clients sont au centre de nos priorités, avec une gamme complète de produits frais, surgelés et ambients de haute qualité, une équipe commerciale dédiée, des solutions de pointe en matière de sécurité alimentaire, de durabilité et d'approvisionnement, un réseau logistique national pour une livraison unique multi-température en moins de 24h partout en France, un engagement pour une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur respect.

NOTRE PLUS-VALUE

Fort de 50 ans d'expertise, Sysco dispose également de ses propres ateliers de fabrication au cœur des régions agricoles françaises.

Pour en savoir plus : <https://sysco.fr/>

A DÉCOUVRIR



L'actualité et les bonnes pratiques de la restauration collective décryptées par Sysco dans le magazine MYAM !

A télécharger sur sysco.fr

VOTRE CONTACT

Julie Domerc
06 61 88 29 91 - julie.domerc@sysco.com



MALONGO - TORRÉFACTEUR DEPUIS 1934

Fondé à Nice en 1934, Malongo est aujourd'hui le premier intervenant français des cafés biologiques et équitables. Nos grands crus sont cultivés avec soin par les petits producteurs puis torréfiés à l'ancienne, lentement en vingt minutes, pour révéler la pleine finesse des arômes du café.

SON ADN

Depuis plus de 30 ans, « L'ÉCOLE DU CAFÉ MALONGO » partage ses connaissances autour du produit. Comme le vin, le café possède lui aussi son vocabulaire, son art et ses méthodes : un vaste univers où il est question d'agriculture, de commerce, de perception sensorielle, de gestuelle et de technicité. Plus qu'un simple effet de mode, c'est une conviction indissociable de l'ADN de notre entreprise. Nos formateurs transmettent aux amateurs et professionnels les savoirs nobles liés au café. Notre équipe intervient aussi auprès de l'Éducation Nationale et des lycées professionnels et organise chaque année le très prisé Concours du Jeune Professionnel du Café. Nos baristas sont également des experts du produit, capable de présenter les subtilités aromatiques de chaque cru.

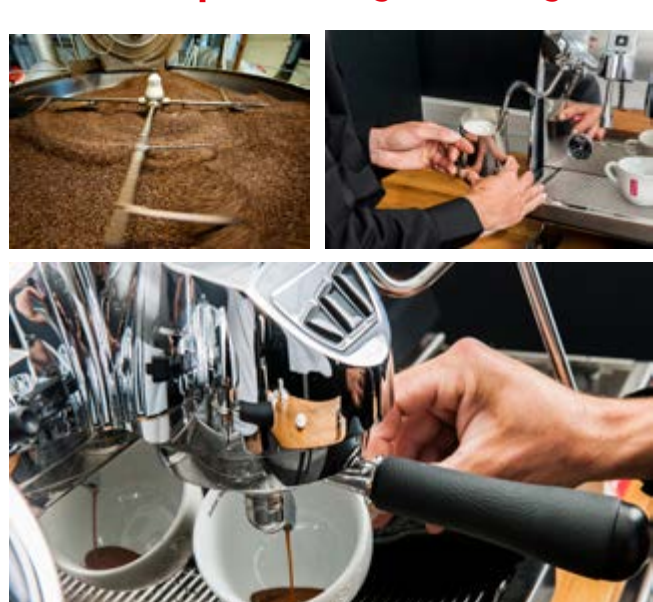
LA NOUVEAUTE EN PRODUIT

Le café « La Tierra » Bio et équitable

Un café parfumé et savoureux, moelleux et racé, 100% éthique. Il témoigne du savoir-faire des producteurs qui cultivent les caféiers dans respect de la biodiversité locale.

VOTRE CONTACT

Paloma Wintemberger
06 65 70 49 74
pwintemberger@malongo.com



CONCEVOIR ET FABRIQUER EN FRANCE

Les produits Robot-Coupe sont conçus et fabriqués en France, au cœur de la Bourgogne, pour garantir le meilleur niveau de qualité et assurer des performances inégalées.

Robot-Coupe dispose d'une gamme complète de matériels de préparations culinaires : Combinés cutters & coupe-légumes, Robot-Cook, Coupe-légumes, cutters de table, cutters verticaux, Mixers Plongeants, Kitchen Blenders, Batteurs-mélangeur, Blixer®, Extracteurs de jus, Tamis automatiques...

Depuis sa création au début des années 1960, Robot-Coupe est partenaire des Lycées hôteliers de France

VOTRE CONTACT

03 85 69 50 00
france@robot-coupe.fr



AUDIT DE VOS EQUIPEMENTS
ROBOT-COUPÉ SUR SIMPLE
DEMANDE



robot-coupe.fr



QUI SOMMES NOUS ?

Éditeur spécialiste de l'enseignement technologique et professionnel, Nathan Technique s'engage au service des enseignants et des élèves en Hôtellerie-Restaurant en proposant des ouvrages et des solutions pédagogiques conformes aux programmes, adaptées aux pratiques de classe et au niveau des élèves, et écrits par des enseignants de terrain de ces filières.

Nous vous invitons à retrouver toutes nos offres pour le CAP Cuisine, le CAP Commercialisation et Services en HCR, le CAP Pâtisseries, la Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant, le Bac Pro Cuisine, le Bac Pro CSR, le Bac STHR, le BTS MHR, le BTS Tourisme, etc

SUR NOTRE SITE www.nathan.fr

VOTRE CONTACT

Nos délégués pédagogiques et notre service d'accompagnement numérique se tiennent à votre disposition pour vous accompagner dans la découverte des ouvrages et la prise en main du numérique : www.nathan.fr/delegues-secondaire



Retrouvez des extraits, ainsi que des services et des ressources réservés aux enseignants sur www.nathan.fr



Président Professionnel est engagé auprès des Chefs au service de leur art culinaire, en répondant à leurs besoins spécifiques et avec l'exigence de leur proposer des produits laitiers de haute qualité pour que chacun puisse exprimer le meilleur de soi-même. Président Professionnel a le plaisir d'accompagner les jeunes élèves en formation avec le « Concours Ecoles - De l'École aux Étoiles » en partenariat avec l'Éducation Nationale, qui s'adresse aux élèves de Cuisine, Commercialisation & Service et à leurs enseignants.



Emmanuel Renaut
Chef propriétaire
Flocons de Sel*** Michelin, MOF

INSCRIVEZ-VOUS

Faites équipe pour
une aventure unique

VOTRE CONTACT

02 90 20 24 59
concoursecoleetoiles@fr.lactalis.com

NOTRE PLUS-VALUE

Le concours Ecoles - De l'École aux Étoiles a l'objectif de contribuer à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre et de se dépasser, en se projetant concrètement dans leur futur métier avec toute l'exigence et l'implication qu'il nécessite..



Nous collaborons à l'offre de stages enseignements



Nous collaborons à la production de contenus



Nous ouvrons nos portes aux établissements



www.president-professionnel.fr