

## Fromagerie/ épicerie fine en Ile de France

Fiche repreneur R14925 postée le 15 août 2024

### Son profil / parcours

---

**Age :** 50 ans

**Niveau d'études :**

**Formation :**

CAP cuisine en alternance.

**Parcours professionnel :**

Divers poste en cuisine,  
De l'apprentissage au poste de chef de cuisine,  
Restaurants étoilés,  
Expérience en Angleterre,  
12 ans en tant que chef de cuisine dans un hôtel 5 étoiles avec obtention d'une étoile Michelin.

**Compétences :**

Création de cartes,  
Manager des équipes,  
Gestion des achats/ food cost,  
Formation des équipes,  
Sourcing produits.

### Sa recherche

---

**Montant de l'apport personnel :** 100 000 €

**Activités(s) Recherchée(s) :**

Reprise d'une fromagerie/ épicerie fine,

Avec idéalement un petit laboratoire pour production, de charcuterie/ plats préparés/ poissons fumés/ foies gras, ....

**Localisation(s) Recherchée(s) :**

Ile-de-France

**Motivation pour cette reprise :**

Sourcing produits,

Contact clients,

Faire découvrir des produits aux clients,

Organisation de dégustations,

Création d'un bel endroit.

**Expérience dans ce(s) secteur(s) :**

Aucunes.

**Entreprendre en franchise / réseau :** Le repreneur souhaite à priori rester indépendant