

CO INTEGRADORA DE EVENTOS Y SERVICIOS S.A. DE C.V.

Le Cuisine
Du Monde



SOCIO COMERCIAL

Nos es grato saludarlo por este conducto, y agradecer su atención y su tiempo a fin de presentarnos y de alguna forma mostrarle una introducción de nuestra empresa.

De igual forma el poder brindarle nuestros servicios en el manejo y atención de su comedor Industrial, mediante la experiencia y profesionalismo de nuestra empresa, si así lo decidieren.

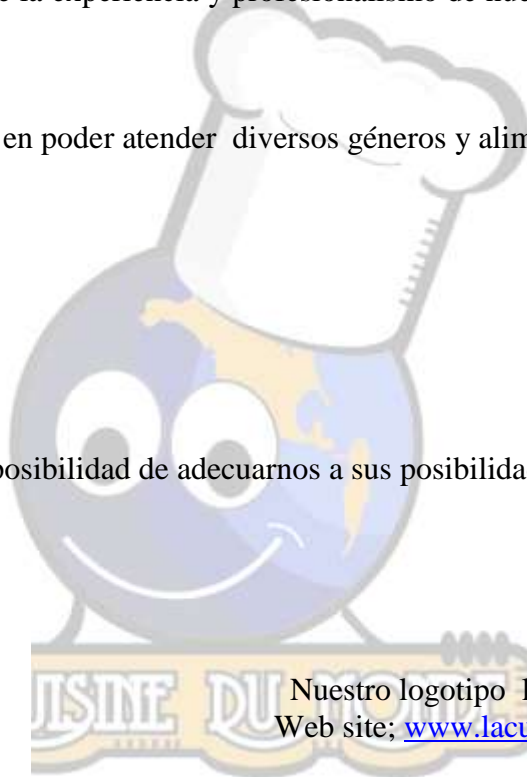
Contamos con la experiencia en poder atender diversos géneros y alimentos.

Conferencias.
Comedores Industriales.
Eventos Sociales

Así mismo contamos con la posibilidad de adecuarnos a sus posibilidades, capacidades y áreas de oportunidad.



Lic. Sergio Chávez Pimentel



Nuestro logotipo Le cuisine de monde
Web site; www.lacuisinedumonde.com

QUIENES SOMOS

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine

Du Monde



SOCIO COMERCIAL

- ▶ Una empresa dedicada a la alimentación sana, balanceada y nutricional, cuidando la salud a través del comedor industrial, mediante estrictas normas de calidad e higiene ofreciendo el sabor y el sazón que nos caracteriza.
- ▶ Nuestra prioridad es ofrecer un servicio basado en la sana alimentación de nuestros clientes y comensales; por eso nos comprometemos a servir sólo los mejores y más frescos ingredientes en nuestro extenso y delicioso menú.

MISION

- ▶ Proporcionar al personal alimentación balanceada, de excelente calidad y valor nutricional, elaborada mediante un proceso de higiene y calidad que cumpla o exceda las expectativas para cuidar y mantener la salud del personal.

VISION

- ▶ Ser la empresa de comedores industriales y banquetes con la mejor calidad en atención, servicio y sabor. Posicionarnos como la mejor opción para tus empleados brindando un servicio profesional y humano día a día.
- ▶ Ser la empresa de comedores industriales y banquetes con la mejor calidad en atención, servicio y sabor. Posicionarnos como la mejor opción para tus empleados brindando un servicio profesional y humano día a día.

NUESTRA ESTRUCTURA.

- ▶ La gestión de nuestros servicios requiere de una compleja estructura operativa y profesional, la cual se compone de una amplia gama de personal especializado en cada área.
- ▶ Contamos con un plantel de excelentes profesionales: chefs profesionales, nutriólogos, dietistas y técnicos, con amplia experiencia en sus actividades.

POLITICA DE CALIDAD

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine Du Monde



SERVICIO COMERCIAL

Basamos nuestro servicio en 4 pilares fundamentales:

- ▶ Seguridad e higiene.- programas continuos del manejo adecuado de alimentos, la capacitación más actualizada.
- ▶ Calidad.- alimentación balanceada, nutritiva y variada que satisfaga al comensal así como a la empresa y optimice la producción.
- ▶ A tiempo.- evitar largas líneas de espera para los comensales, mediante un servicio rápido y eficiente

POLITICAS DE HIGIENE.

Una de nuestras máximas exigencias y cuidados es la higiene y manejo de productos y materias primas, así como en la transformación y elaboración de los alimentos.

El control se lleva a cabo en todas las áreas siguiendo las normas y lineamientos de la norma NOM 093 DE LA SECRETARIA DE SALUBRIDAD, LA OMS. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Y los procedimientos apegados al marco del DISTINTIVO H.

DISTINTIVO H

Le ayudamos y tramitamos en caso de requerirlo, en sus instalaciones de cocina y comedor, una vez cubiertos los requisitos y NORMAS DE LA SSA. Y LA SECRETARIA DE TURISMO.

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine Du Monde



SOCIO COMERCIAL

GARANTIA DE HIGIENE Y PROFESIONALISMO

LLEVAMOS EN FORMA COTIDIANA Y COMO PARTE DE NUESTRA ACTIVIDAD, Y RESPONSABILIDAD.

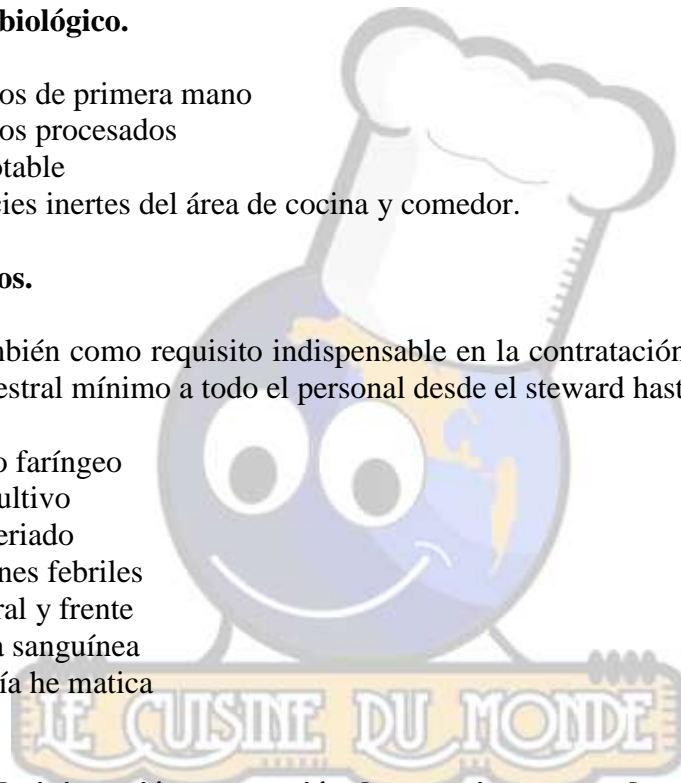
Análisis Microbiológico.

- ▶ Alimentos de primera mano
- ▶ Alimentos procesados
- ▶ Agua potable
- ▶ Superficies inertes del área de cocina y comedor.

Análisis Clínicos.

Se efectúan también como requisito indispensable en la contratación de nuestro personal y en forma bimestral mínimo a todo el personal desde el steward hasta los chef s.

- ▶ Exudado faríngeo
- ▶ Copro cultivo
- ▶ Copro seriado
- ▶ Reacciones febriles
- ▶ Rx. lateral y frente
- ▶ Química sanguínea
- ▶ Biometría he matica



Concepto de administración y concesión de su cocina y comedor.

Nuestros servicios son totalmente especiales a cada uno de nuestros clientes, ya que gozan de nuestro más amplio interés y responsabilidad con ellos, por lo que se les ofrece la mejor alternativa de acuerdo a sus instalaciones y necesidades. Lo que es conocido como un traje a su medida.

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine Du Monde



SOCIO COMERCIAL

ALIMENTOS

En caso de no contar con instalaciones

- ▶ Alimentos preparados en nuestras instalaciones y trasladados al lugar que nos indiquen, empresa, instalaciones.
- ▶ Alimentos preparados en su empresa y trasladados a los lugares que nos indiquen ustedes
- ▶ Alimentos preparados y servidos en su comedor o sucursales.

Si sus necesidades e instalaciones no se encuentran adecuadas o habilitadas.

- ▶ Le asesoramos en la remodelación de estas.
- ▶ Diseño y construcción del equipo de cocina y comedor.
- ▶ Ampliación, actualización y modernización de las mismas.

Concesión

Servicio totalmente integral que va desde la elaboración de menús, contratación del personal a nuestro cargo y responsabilidad, suministro de alimentos, elaboración y transformación y manteniendo limpio y en condiciones de uso todas las áreas concernientes a este servicio.

Administración.

SOCIO COMERCIAL MAQUINOX S.A DE C.V.

- ▶ Brinda el apoyo a su empresa de la correcta administración de su servicio de comedor, como el manejo de costos, entradas y salidas, elaboración de pedidos, recepción, limpieza, almacenaje, transformación, producto terminado, transportación y desechos de materias primas, control de proveedores

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine

Du Monde



SOCIO COMERCIAL

- ▶ Este servicio ofrece la selección, contratación y capacitación del personal de servicio, en cada comedor se conforma un equipo de trabajo que se compone de gerente de comedor, nutriólogo (a), chef operativo, personal de servicio, sub-chefs, cocineros, ayudantes de cocina y personal de limpieza.

Comedores y alternativas

Comedor Ejecutivo

- ▶ Se comprende como el servicio de lujo, que desde el menú hasta la presentación de los platillos, esta diseñado para el personal directivo de su empresa donde las necesidades de alimentación son exigentes tanto en calidad, variedad, cantidad, sabor y presentación de los platillos sin perder de vista el valor nutricional y la diversidad de ingredientes en las recetas que hacen que este sea realmente Gourmet.
- ▶ Este servicio es atendido por meseros profesionales al puro estilo francés.

Comedor Semi ejecutivo

- ▶ La alimentación del personal en este servicio es importante ya que hablamos de gustos un poco exigentes tanto en el sabor de la comida como en el valor bromatológico y es aquí donde cuidamos al máximo las calorías de los menús y los ingredientes de las recetas.
- ▶ Este servicio es atendido por meseros profesionales apoyando al comensal en su horario de comida.

Comedor Operativo

- ▶ Este servicio es versátil ya que comprende personal con un gran margen de gustos y necesidades de alimentación, los platillos son diversos pasando por los típicos mexicanos hasta los internacionales.
- ▶ La mecánica es de autoservicio.

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine

Du Monde



SOCIO COMERCIAL

Comedor Industrial

- ▶ El servicio mas utilizado en las empresas transformadoras o productoras de artículos de consumo, en donde el tipo de comensales es practicante de un solo estilo de comida ya que así lo requieren sus labores dentro de la empresa. Aquí el valor calórico es más alto debido a intensa jornada de trabajo.
- ▶ Es autoservicio.

Variedad de Alternativas de presentaciones.

▶ **BOX LUNCH**

La elaboración de Box Lunch se recomienda cuando en su empresa se realiza algún evento extraordinario como: el día del niño, trabajos de campo, transportación del personal a otro centro de trabajo, trabajo nocturno de personal, capacitación o reclutamiento de personal fuera de la empresa, etc.

▶ **CANAPES**

Ideal para eventos de integración, presentación de productos, fiesta tema, premiaciones y reconocimientos al personal de su empresa, inauguraciones y clausuras de eventos. Canapés nacionales e internacionales con o sin servicios de vino.

▶ **DESAYUNOS**

Servicio en tres variantes, desayuno continental, desayuno formal en tres tiempos, desayuno tipo buffet, utilizado para presentación de ideas y mejoras en la empresa, presentación del nuevo personal de su empresa, para capacitaciones, lanzamientos de estrategias y análisis de proyectos.

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine

Du Monde



SOCIO COMERCIAL

▶ **COFFE BREAK**

Se divide en tres segmentos:

- El primero, servicio formal o emplatado tipo francés ideal para ejecutivos en reuniones de trabajo e informes de actividades en la empresa.
- El segundo, autoservicio ideal para juntas de trabajo, capacitaciones, visitas, entrenamiento.
- El tercero, publico utilizado en exposiciones, ferias, ceremonias cortas, demostración de productos, licitaciones en donde se sirve en desechables.

▶ **BRUNCH**

Es utilizado en Festejos cortos dentro de las empresas, en premiaciones o reconocimientos, en entrega de becas, comunicados, ruedas de prensa, o reuniones de trabajo, seminarios y capacitaciones.

▶ **COMIDAS EN TRES Y CUATRO TIEMPOS**

Es de gran utilidad en las Comidas y Cenas de Fin de Año de las empresas, Aniversarios de empresas, Cambios de administración, Reconocimientos, Día de la madre, de la secretaria, del doctor, del maestro, Recaudación de Fondos.

▶ **BUFFET**

Contamos con tres versiones para satisfacer a los gustos mas exigentes;

- Buffet Mexicano con lo mas representativo de nuestra cocina.
- Buffet Internacional con lo mejor de la cocina internacional contemporánea.
- Buffet Italiano con las pastas y las ensaladas mas famosas de la Bota Itálica.

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine Du Monde



SOCIO COMERCIAL

Todos nuestros menús son:

- ▶ Todos nuestros menús son realizados por nuestro Chef Ejecutivo y avalados por nuestro Director (a) de Nutrición.
- ▶ Todos nuestros menús son completamente distintos, ya que realizamos un menú cíclico de al menos 4 semanas para cada comedor que varía dependiendo de las necesidades de cada cliente.
- ▶ Cada menú es armado considerando parámetros como, variedad, presentación, texturas, colores y sabores sin abandonar el valor bromatológico y la temperatura de los mismos.

Alimentación especial.

- ▶ Contamos con más de 1001 platillos diferentes para los servicios de banquetes.
- ▶ Todos nuestros menús son cuidadosamente creados por nuestro Chef Ejecutivo para satisfacer las necesidades de nuestros clientes y la demanda de sus comensales.
- ▶ La presentación de nuestros platillos es perfectamente decorada para darle al comensal una atmósfera sana y fresca al momento de consumir nuestros alimentos.
- ▶ Para mayor información de nuestros diferentes platillos favor de ponerse en contacto vía telefónica o e-mail para enviarle a un ejecutivo que con gusto le mostrara una amplia gama de menús para su evento.

Además, dentro de nuestro plantel, se encuentra disponible toda la gama de personal necesario para cumplir con las distintas tareas requeridas para la óptima prestación de los servicios ofrecidos.

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

Le Cuisine Du Monde



SOCIO COMERCIAL

Dentro de nuestra empresa el capital humano es lo mas importante, por lo que contamos con chef s, y sub chef s. para cada una de nuestras especialidades, tanto para eventos especiales, comedores industriales, convenciones, coffee breaks entre otros.

Así mismo se asigna personal especializado para cada comedor Industrial, formando un equipo de trabajo que consta desde el chef, un Licenciado en nutrición, un supervisor y el personal adecuado y necesario para cada caso.

Entre algunos de nuestros clientes:

Velas y Veladoras San Rafael S.A. de C.V.
Grupo Empresarial Casillas y Compañía S.A. de C.V. (Navi Arbol)
Cln. Global S.A. DE C.V.
Club de Leones Chapalita
Casa San Antonio

Dentro de las alternativas que se han manejado con algunos de nuestros clientes son:

ESTRUCTURA BASICA.

Menú propuesto:

- Sopa.
- Guisado 1.
- Guisado 2.
- Opción. (Carne asada, pollo asado)
- Guarnición.
- Frijoles
- Postre.
- Agua fresca.
- Complementos. (salsas, tortillas, limones, aderezos, etc.

COMEDORES INDUSTRIALES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88/ 018008221890 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22
CONTAMOS YA CON SUCURSAL EN MÉXICO, DF.

CO INTEGRADORA DE EVENTOS Y SERVICIOS S.A. DE C.V.

Le Cuisine Du Monde



SOCIO COMERCIAL

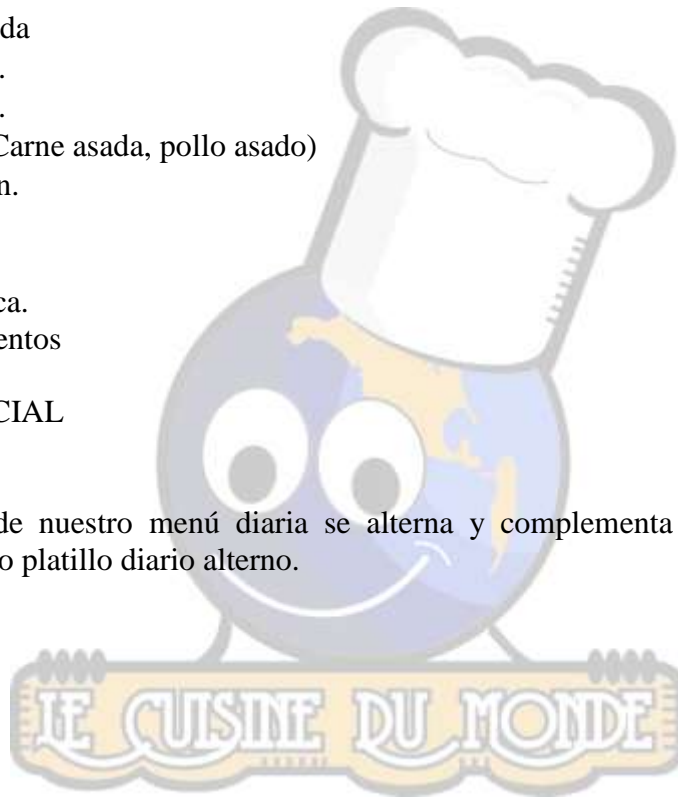
Segunda alternativa:

Menú propuesto 2:

- Sopa.
- Sopa aguada
- Guisado 1.
- Guisado 2.
- Opción. (Carne asada, pollo asado)
- Guarnición.
- Frijoles
- Postre.
- Agua fresca.
- Complementos

VIERNES ESPECIAL

Como parte de nuestro menú diaria se alterna y complementa con carne asada o pollo cocinado como platillo diario alterno.



COMEDORES INDUSTRIALES, EXPOSICIONES, CONVENCIONES, EVENTOS, BANQUETES, TAQUIZAS

VALLE DE SANTIAGO 213 FRACCIONAMIENTO. EL PALOMAR
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA JALISCO
TELS 33 36 12 14 60/ 36 86 76 88 NEXTEL 11 36 7321 / 11 36 73 22