

COOK & SOL



Sandra Rolland

Contact

• Sandra Rolland
Cook & Sol à La Rochelle
Tél. : 06 62 42 97 32
Courriel :
sandra.rolland@cookandsol.fr
www.cookandsol.fr

Une entreprise au service des restaurateurs, voici comment peut se résumer en quelques mots l'activité de Cook and Sol, un cabinet de conseils aux professionnels de la restauration. Sandra Rolland, la dirigeante, est une oléronnaise de 37 ans au caractère bien trempé. Elle fait des extras dans toute la France, pas aux fourneaux, mais dans le conseil !

Fille de chef macaron Michelin et le BTS Arts de la table et du service en poche, Sandra s'est forgé une solide expérience professionnelle en restauration dans différents établissements en France et à l'étranger, de la chaîne à la gastronomie, avec notamment le prestigieux Georges V. « Je connais toutes les facettes du métier ! J'ai baigné dans ce milieu depuis l'âge de trois ans. Mon père m'a transmis sa passion pour la cuisine et à vingt-trois ans, j'avais déjà mon restaurant. » Bref, pour elle, poursuivre sa carrière dans ce

milieu était une évidence ! « *Le métier de la restauration est un métier difficile qui nécessite énormément de temps et d'énergie. Quand j'étais gérante, j'aurais eu besoin d'avoir un avis extérieur, sur ce qui allait et surtout sur ce qui n'allait pas dans mon organisation* ». C'est en prenant du recul sur ses acquis, son savoir-faire et sur les besoins dans le métier, qu'elle décide, en 2012, de se lancer en tant que coach pour restaurateurs ! « *J'aide les restaurateurs en difficulté dans leur restructuration et leur développement. Les problématiques techniques, économiques ou encore financières, sont récurrentes dans le métier et ma mission, c'est de mettre de l'ordre dans tout ça* ». Pour cela, elle effectue une visite mystère dans l'établissement pour tester la qualité de l'accueil, des menus... Puis, elle réalise des audits. L'hygiène, la sécurité, le fonctionnement, le volume d'activité, la trésorerie, la rentabilité... tout passe au crible !

Arrive enfin l'heure du diagnostic et du plan d'actions. « *J'aime cette étape de conseils pour aider l'exploitant à combler les manquements, améliorer son fonctionnement... Il m'arrive de retravailler le concept en réalisant des fiches techniques, en proposant des idées de menus... Je forme également le personnel !* » Sandra aide aussi les nouveaux exploitants à s'installer dans de bonnes conditions. « *Je monte des projets, j'interviens de l'étude de faisabilité jusqu'au démarrage de leur activité* ».

L'économie sociale et solidaire est un domaine que Sandra affectionne particulièrement. Elle intervient sur des projets sociaux et associatifs en soutenant des organismes tournés vers la restauration afin d'aider des personnes en difficulté de réinsertion professionnelle, comme les foyers de jeunes travailleurs et les personnes atteintes d'handicaps mentaux.