

BIATO

Organisme de Formation Agréé en Restauration

ZE mag est allé à la rencontre de Katia Daguere et Bruno Léveillé, fondateurs d'une entreprise nouvelle, dans les Landes : BIATO.

►►►►► Pouvez-vous nous présenter la Société BIATO ?

Bruno Léveillé : BIATO est une société de conseil, d'audit, de formation et d'accompagnement, en Restauration. Certains parleront même de «consultant» ou de «coach» mais nous émettons des réserves quant à ces termes qui sont parfois galvaudés. Nous sommes reconnus Organisme de Formation Agréé.

ZM : Pourquoi cette dénomination ?

Katia Daguere : Je suis et nous sommes, attachés à notre terre que nous aimons, qu'elle soit de naissance ou d'adoption. BIATO signifie «repas, quête, présent, bonne rencontre» en gascon !

ZM : Le concept est nouveau, comment cette idée est-elle née ?

Bruno L. : Nous voulions créer une entreprise sur notre territoire et participer à la vie économique locale et sociale. Nous sommes déjà actifs ou membres dans des associations et l'entrepreneuriat était pour nous un moyen concret de nous inscrire dans la dynamique régionale.

Katia D. : Après avoir constaté des besoins dans la restauration (régulation drastique, forte concurrence des grands groupes disposants de «département qualifié», secteur touristique extrêmement concurrentiel) et ayant avec Bruno une bonne connaissance de la



réalité de terrain, la création de BIATO s'est imposée comme une évidence. Nous avons bénéficié d'un accompagnement de BGE TEC GE COOP Mont de Marsan qui nous a confortés dans cette idée.

ZM : Parlez-nous de vos parcours professionnels

Katia D. : Je suis originaire de Mont de Marsan et issue d'une famille de commerçants «alimentaire» et de gérants en collectivité. J'ai passé quarante et un ans sur Terre dont dix-sept dans l'alimentaire. J'ai un parcours de commerciale et d'animatrice en produits alimentaires ainsi que de direction de commerces. Diplômée en nutrition et titulaire d'un D.U.T. de Gestion des Entreprises et des Administrations, je me suis spécialisée dans le commerce de produits alimentaires BIO et le commerce équitable.

Bruno L. : Né en 1975, je suis fils de charcutier-traiteur. J'ai eu une carrière professionnelle singulière, de plus de vingt années dans la restauration. J'ai alterné les postes de directeur (six restaurants successifs, du traditionnel au collectif de 3000 couverts) avec celui de formateur pour la restauration, de concepteur de formations, d'intendance de Cabinet Ministériel, de coach de l'Equipe de France au concours

culinair international de 2006 et de directeur de quinze exploitations en EHPAD.

ZM : Quelles sont les prestations que vous proposez ?

Katia D. : Grâce à nos compétences communes et nos savoir-faire complémentaires, nous apportons des solutions adaptées ainsi qu'un soutien personnalisé, tant en restauration traditionnelle qu'en restauration collective, en effectuant, par exemple, la rédaction de menus adaptés, équilibrés, régionaux et bio. Nous proposons aussi des formations en hygiène alimentaire sur-mesure et des formations en service en salle, personnalisées, notamment pour les saisonniers. Nos conseils sont également les entreprises dans l'aménagement de leurs locaux et l'investissement des matériels de cuisine.

Bruno L. : Nous effectuons la mise en place du Plan de Nettoyage et de Désinfection, du Plan de Maîtrise Sanitaire ainsi que du Document Unique d'Evaluation des Risques. Nous sommes également en mesure d'apporter notre analyse sur la maîtrise des coûts, l'hygiène et la qualité en effectuant des audits. Pour les EHPAD, nous avons des spécificités, comme la mise en place des lectures modifiées, du «manger-mains» et celle d'un «Protocole dénutrition».

ZM : Comment se déroulent vos formations ?

Katia D. : Nous dispensons des formations programmées (plannings sur notre site) à Saint-Gein, commune où nous nous sommes installés, près du



Moun ainsi qu'à domicile, de manière plus personnalisée. Les formations peuvent être individuelles ou collectives. Nous nous adaptons aux besoins et aux attentes de nos clients. Le cheminement est toujours identique, d'abord, une évaluation des besoins de façon bilatérale, suivie d'un apport de solutions sous forme d'audits, de rapports ou de formations. Un bilan est effectué, quelques temps après, avec notre client/partenaire afin de nous assurer de l'efficacité des moyens mis en place. Nous faisons notre possible pour un maximum d'efficacité.

ZM : Comment peut-on vous contacter ?

Bruno L. : En vous rendant sur notre site internet ainsi que sur notre page Facebook. Saint-Gein, notre commune, est par ailleurs, facile d'accès et dispose de nombreuses places de stationnement.

ZM : Merci d'avoir répondu à nos questions. Nous avons entendu dire qu'un slogan reprenait la signification de BIATO ?

Katia D. : Effectivement. «En quête de vous satisfaire et de faire de notre collaboration une bonne rencontre, nous aurons le plaisir de partager un bon repas avec vous et serons toujours présents à vos côtés.» Merci à vous, au plaisir et à «Biato» !

Biato
AUDIT - ACCOMPAGNEMENT - CONSEIL - FORMATION
EN RESTAURATION

www.facebook.com/biato
tel : + 33 6 60 07 50 82
email : contact@biato.fr

VERANDA RIDEAU
semblez donner vie à votre terrasse

00 26 MARS AU 30 AVRIL 2016

LES JOURS
VERY VERANDA

JUSQU'À
-3 000 €^{TC}
DE REMISE

0 805 805 885 Service & report gratuits

NOUVEAU ! découvrez votre futur veranda sur
www.verandarideau.com

STORES ET FERMETURE DU SUD OUEST
Rue de la Ferronnerie - BISCARROSSE
103 rue des Arts et Métiers - ST-PAUL LES DAX
06 72 71 63 41 - 05 58 78 81 71

Stéphane Plaza
L'expert en habitat de
vous conseille Veranda Rideau