



OPTIMIZE - CONSEIL ET FORMATION EN PATISSERIE QUI SOMMES-NOUS ?

OPTIMIZE accompagne les pâtisseries, en France et à l'étranger, dans l'élaboration de leur carte sucrée, le perfectionnement des techniques de pâtisserie et la gestion de leur boutique ou restaurant.

Toujours en quête de nouveaux défis, Franck Wenz - fondateur d'OPTIMIZE - aime aller à la rencontre des hommes et femmes de terrain pour se nourrir de leurs expériences. Il ne se contente pas de délivrer un savoir, il échange, puise, se nourrit et partage ses connaissances avec ses interlocuteurs.

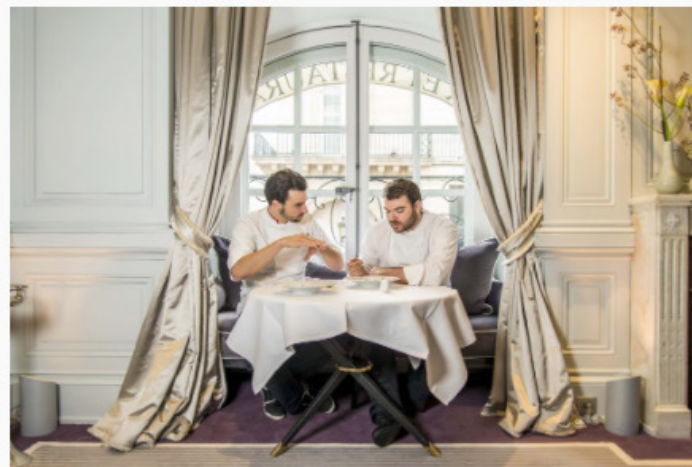
La mission d'OPTIMIZE est à l'image de son fondateur, fondée sur la rigueur et la créativité.





CONSEILS

- ✓ Créer ou renouveler une gamme d'entremets
- ✓ Préparer un événement saisonnier : Pâques, Noël...
- ✓ Structurer et faire évoluer une équipe
- ✓ Augmenter les ventes

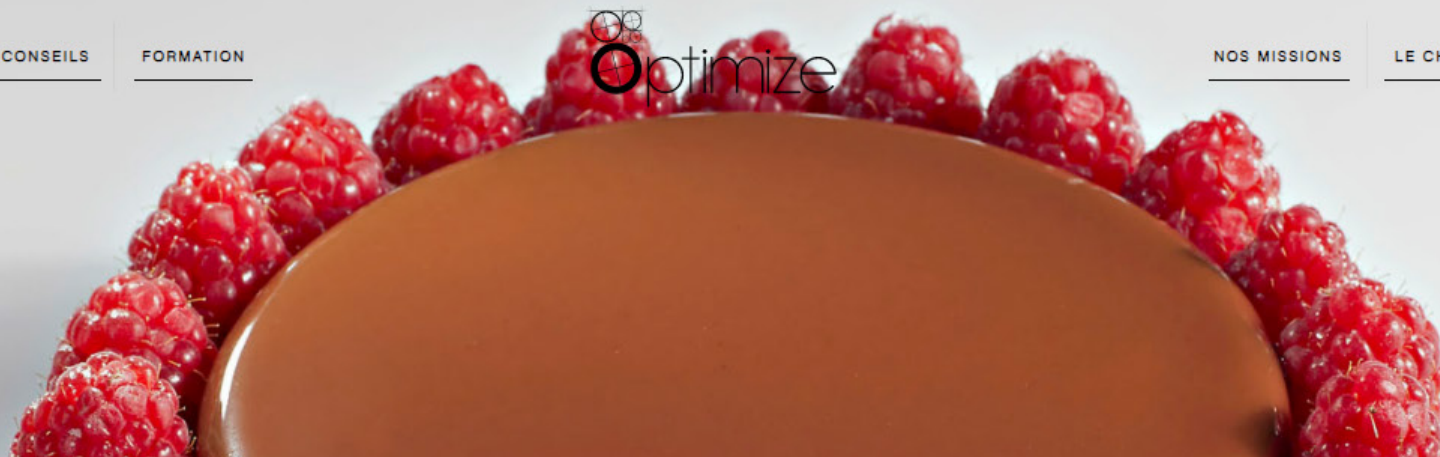


Nous procédons avec méthode afin de proposer à ses clients des solutions efficaces et adaptées :

- ✓ Un premier temps d'observation permet d'établir un diagnostic révélant les forces et les faiblesses de l'établissement.
- ✓ À partir d'une analyse complète de la situation, tenant compte de la clientèle et des ressources à disposition, OPTIMIZE propose un plan d'action à mettre en place.
- ✓ OPTIMIZE intervient autant dans la technicité et la créativité que dans la gestion des ressources humaines, financières et matérielles.



Contactez-nous



FORMATION

École et entreprise

Optimize intervient en école ou en entreprise, en France et à l'étranger, afin de perfectionner la technique des équipes.



Différents thèmes abordés en formation :

- ✓ Desserts de restaurant
- ✓ Bonbons au chocolat
- ✓ Pâtisserie en boutique
- ✓ Pièces artistiques...

Les recettes étudiées lors des sessions de formation sont uniques et conçues spécialement pour chaque groupe.

Compétitions

Optimize accompagne également des équipes de pâtisseries lors de préparations de compétitions : organisation, technique, mental...



NOS MISSIONS

— Sublimer les produits locaux, frais et de saison

OPTIMIZE a construit sa philosophie sur les principes fondamentaux de la gastronomie : le plaisir, la qualité et l'éveil des sens.

— Expertise, créativité et savoir-faire

OPTIMIZE accompagne les artisans et les restaurateurs, indépendants ou adhérents d'un réseau, dans l'évolution de leur carte, l'aménagement de leur cuisine ou laboratoire, le management des équipes et la gestion des coûts.

— Accompagnement personnalisé

Afin d'optimiser la gestion des coûts, la qualité du travail et le temps des professionnels de la pâtisserie, OPTIMIZE intervient de manière ponctuelle ou régulière, pour un accompagnement global ou ciblé.

— Philosophie

En plus de transmettre un savoir-faire technique, OPTIMIZE sollicite chez ses clients l'ouverture d'esprit et la curiosité indispensables à la création de nouvelles recettes.



LE CHEF



Franck Wenz, Chef Pâtissier - Consultant & formateur

Franck Wenz apprend le métier de pâtissier en boutique à Strasbourg avec l'ambition naissante de faire voyager la pâtisserie française à travers le monde.

Il complète sa formation à Paris puis sillonne la France et la Suisse, traçant avec assurance les prémices de son chemin dans le monde de la gastronomie. Il fait ses armes auprès de grands chefs pâtissiers : d'abord au Bristol aux côtés de Gilles Marchal, puis auprès de Philippe Rigollot dans les cuisines de la Maison Pic. Philippe Rigollot accompagne Franck Wenz en préparation du Mondial des Arts Sucrés où il décroche la deuxième place en 2010.

Franck Wenz enseigne ensuite l'art de la pâtisserie et les secrets du chocolat au sein de l'école Valrhona - d'abord en tant que formateur en France, puis chef dédié aux régions Moyen-Orient et Afrique, et enfin responsable de l'école parisienne en charge de la zone Europe. Il intervient également auprès de la prestigieuse école de gastronomie Ferrandi à Paris.

En 2019, il ouvre avec ses frères le restaurant gastronomique [Le Moulin de Ponceau](#) à Chartres.