POM ®

depuis 2005

La Passion de la Cuisine,
mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation,
en hôtellerie et restauration.

www.pomweb.fr

Le sommaire,

POM conseil.	création organisation développement		page 3
POM marketing.	analyse conception réalisation		page 4
POM cours de cuisine.	cours de cuisine à la carte		page 5
POM éditions.	impression publication diffusion		page 14
POM gourmandises.	produits sélectionnés préparés par nos soins		page 15
POM kafé	développement du concept		page 16
POM astuces.	conseils culinaires	en projet pour 2023	page 16
POM contacts.	l'annuaire ciblé hôtellerie et restauration	en projet pour 2023	page 16
POM groupe.	présentation sur le court, moyen et long terme		page 17
POM historique.	de 2005 à aujourd'hui		page 18
POM activités.	évolution annuelle en pourcentage		page 26

Plus d'infos sur www.pomweb.fr

L'Esprit « POM »…

Éditions produits amour
Parfums émotions imaginer
Cuisine recevoir mitonner
Bleu technologie cuire rires
Transformer revoir garder
écouter toucher bonheur
idée goûter thématique art
Sélections chocolat pomme
Maison originel légumes
Évolution connaissances
Rigueur qualité amitié saisir
Réflexion patience respect
Discipline créer voyager
Origines objectifs brut amer
conserver capacité rouge

Planète montagne agence racines ébullition odeurs Amitié famille mémoire art Voix dessert livres publicité publication image ambition développer conseiller droit Vrai pomme fruit passion cuisiner accompagner vert franchise dégustation peinture art Sculptures douceur femme pomme de terre transmettre modernité passion patience calme pocher patience budget braiser rentabiliser trouver enfance bénéfices soleil toile souvenir commercial convivialité chaleur rigueur tempérer lumière ambiance cuisson Accueillir gérer planifier imprimer former table lieu bonheur ensemble elle espace ciel mitonner création imaginer Concevoir vapeur marmite rêver toujours pour cœur mon vie ma activité entreprendre Caraméliser pommes pâte farine chocolat acidité sucré partager rentabilité humain art aimer publicité Atlantis publication passionnant envoutant dix huit mars deux mille quatre Magique rigueur détails savoir-faire mitonner griller hacher concasser voir donner

POM conseil.®

création organisation développement

POM conseil intervient dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Nous réalisons une étude économique et financière de votre activité afin de déterminer les actions à mener pour votre développement.

Notre vocation, être présent pour vous lorsque :

Vous créez votre entreprise > nous réalisons avec vous le business plan,
nous examinons l'offre et la demande.

Vous avez à organiser et structurer un système.

Nous créons des concepts, adaptés à une demande précise, à un lieu, à un thème, à un événement.

Nous agissons également sur la décoration, l'agencement, l'organisation, la structure, liés à un projet.

Nous mettons en place de A à Z un système d'exploitation sur le secteur économique ou humain.

Côté Cuisine : nous assurons un véritable service de consulting culinaire ciblé en adéquation avec vos besoins. En effet, la société POM assurera une mission de conseil, en mettant à la disposition de votre entreprise son assistance technique et son savoir-faire dans l'élaboration de plats, de menus, dans l'organisation d'un système de travail, dans la mise en place de protocoles de travail structurants.

Exemples de nos interventions :

Trouver un Chef pouvant gérer les cuisines de votre établissement.
Avec un suivit et un accompagnement sur toute l'organisation des cuisines.
Mise en place de la carte et des menus pour l'ensemble des pôles de restauration de votre établissement.

Vous avez une équipe en place,
nous intervenons alors pour restructurer, réorganiser toute la cuisine et la restauration de l'ensemble de votre établissement, en intégrant une formation adéquate de l'équipe aux nouveaux protocoles de travail mis en place.

Vous avez une équipe en place, et vous créez votre établissement,
nous intervenons pour mettre en place et réaliser l'ouverture de votre établissement dans les meilleures conditions en travaillant pour la pérennité de ce dernier, en construisant pour le long terme les fondations qualitatives de votre établissement.
Nous intervenons alors pour restructurer, réorganiser toute la cuisine et la restauration de l'ensemble de votre établissement, en intégrant une formation adéquate de l'équipe aux nouveaux protocoles de travail mis en place.

etc...
POM conseil est à votre écoute pour répondre au plus juste de vos besoins.

Par ailleurs,
c'est par le travail de monsieur Laurent POULET, en sa qualité de Chef de Cuisine étoilé,
que la société POM assure ses missions de conseil.

POM marketing.®

analyse conception réalisation

Stratégie commerciale et étude de marché.

Analyser, évaluer vos besoins.

Imaginer, concevoir et créer votre logo en fonction de vos critères, de votre ligne directrice,

afin que votre logo vous ressemble, ressemble à votre établissement,

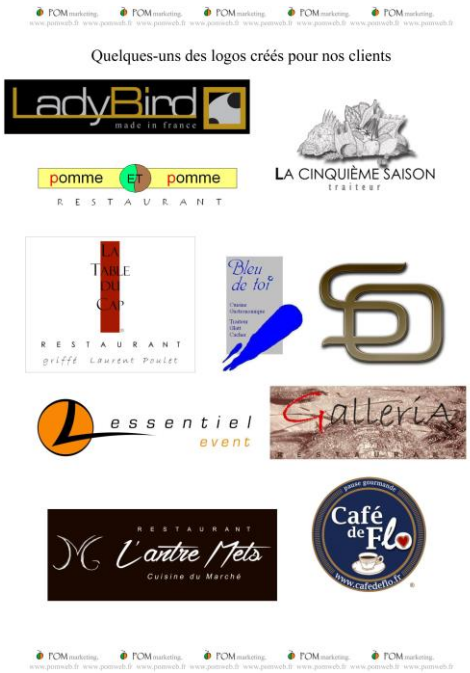
ressemble à ce que vous proposez aux clients

et qu'il soit tout de suite identifiable ressemblant à aucun autre.

Créer, concevoir, réaliser les outils publicitaires en adéquation avec l'esprit et les objectifs de votre activité.

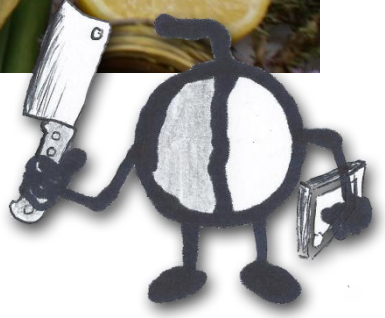
Imaginer et fabriquer des plaquettes, dépliants, cartes de visites

et autres supports destinés à véhiculer à votre image.



tous les jours (sauf le mardi),
toute la journée (matin, après-midi, soir.),
toute l'année (sauf du 1er au 31 décembre).

infos et réservations : pom@pomweb.fr



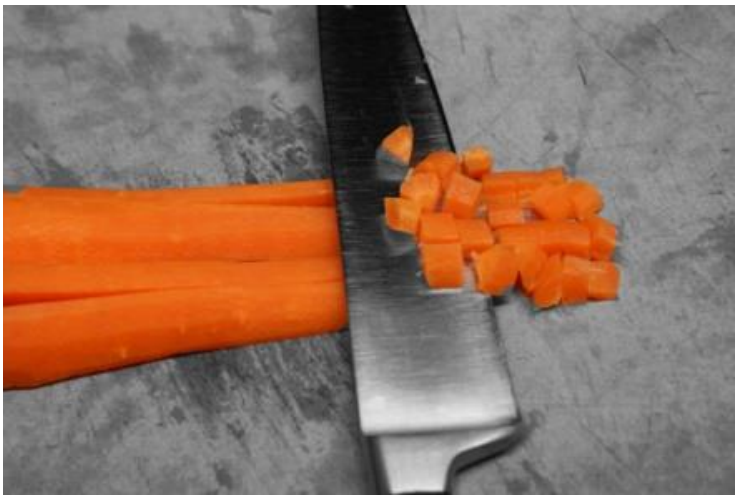
NOS FORMULES

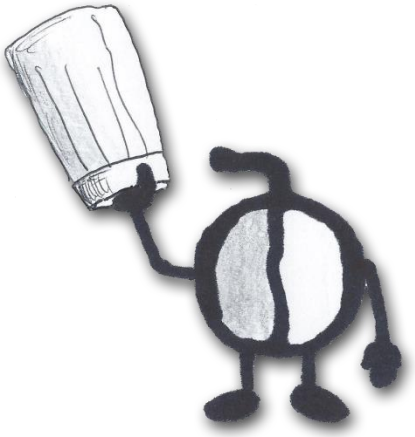
POMORANGE

COURS DE CUISINE à la CARTE.... Chez POM

Nous proposons de vous donner des cours de cuisine dans un laboratoire, dans une cuisine de professionnel ou dans nos locaux de la Côte d'Azur.
Nous concevons les cours totalement " à la carte " en fonction de vous, de vos envies, de vos besoins, que vous soyez particulier ou professionnel.
Nous imposons une seule chose : l'utilisation de produits de saison.
Enfin, nos tarifs s'adapteront à votre budget.

N'hésitez donc pas à nous contacter pour toute information complémentaire ou demande particulière.





infos et réservations : pom@pomweb.fr

COURS DE CUISINE qui se déplacent sur EVENEMENT...

Un Chef pour Vous ! , en France comme à l'étranger !...

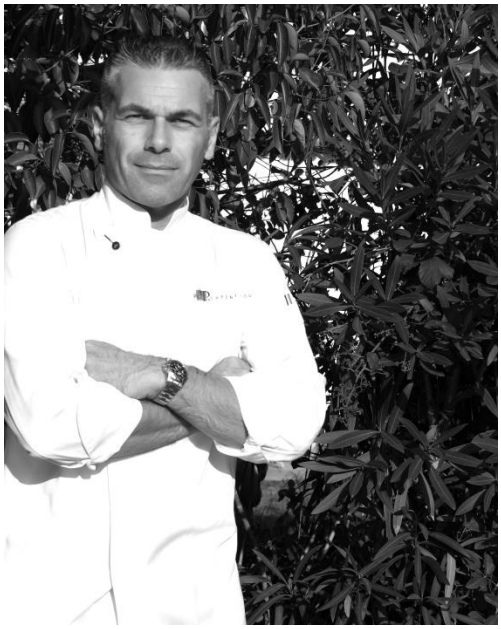
Nous proposons de vous donner des cours de cuisine directement sur le lieu de votre événement,
ou au coeur de votre entreprise, en France comme à l'étranger.
Vous restez tranquillement chez vous.
Nous faisons le déplacement et prenons en charge tout l'aspect logistique, technique et matériel.

Pas de matériel ou de technologie inaccessible mais une nouvelle manière de donner des cours de cuisine :
s'adapter à vous, à votre cuisine, à vos ustensiles
et parvenir à réaliser des mets de haute gastronomie en toute convivialité, en toute simplicité.

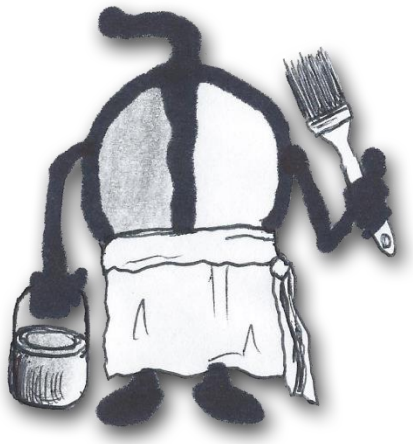
un échange de sensations et de connaissances culinaires...

Apprendre, découvrir,... Les techniques, les trucs, les astuces, les tours de mains, les idées, etc...
Parce que vous avez envie de préparer un repas pour des amis, pour la famille, pour un anniversaire,
un événement particulier, mais vous tenez à préparer tout vous-même...
ou vous souhaitez enrichir vos connaissances pour vous même, pour votre entreprise.
C'est ainsi que notre chef pourra imaginer, créer avec vous, vous conseiller,
vous aider à trouver la bonne méthode de travail pour réaliser des plats ou tout un repas par vous-même,
à la hauteur de vos espérances, que vous soyez un particulier ou un professionnel.

Il s'agit de vous proposer des cours "à la carte",
en fonction de votre niveau, de vos envies, de vos goûts, de votre projet, de votre budget.
Tout cela aux côtés d'un chef de cuisine issue de restaurants étoilés michelin & autres tables très réputées.



Pour cette année c'est le Chef Laurent Poulet (1 étoile michelin) qui sera avec Vous !
Laurent Poulet a travaillé dans des maisons très réputées, mais également aux côtés de très grands chefs...
Pierre Gagnaire, Alain Ducasse & Jacques Maximin dont il était le Chef.
A présent, Chef-propriétaire de son restaurant à Mougins,
dans un lieu d'exception afin de pouvoir s'exprimer à 200%,
ce jeune Chef Passionné sera donc cette année à vos côtés pour partager en toute convivialité
tout son savoir-faire.



infos et réservations : pom@pomweb.fr

COURS DE CUISINE à domicile > FORMULE ÉPHÉMÈRE

la date de fin de cette formule est à découvrir sur le site internet

Le Chef Laurent POULET a voulu imaginer des cours de Cuisine autrement,
avec une approche différente de celle des cours existants.

POMcours de cuisine FORMULE POMBLEU ce sont des cours où ce qui compte c'est :
la convivialité, les Produits de Saison, la Saveur exacerbée de chaque Produit dans chaque recette,
la simplicité de réalisation au travers de la méthode et des outils.

Si vous souhaitez prendre des cours de cuisine en toute convivialité, chez Vous.

Nous vous proposons des cours de cuisine "**à la carte**"
où la seule chose imposée est l'utilisation de Produits de saison.

Il s'agit de réaliser entrées, plats, desserts, ou de travailler autour d'un seul produit,
ou de réaliser uniquement des recettes sucrées ou uniquement des recettes salées,
ou de réaliser uniquement des tartes, ou uniquement des farcis, etc...

De vrais cours "**à la carte**" en fonction de vos envies.

En plus, vous utiliserez du **matériel simple**, **comme à la maison**,
du matériel de "ménagère", des outils de cuisine du quotidien,
pas de matériel professionnel introuvable ou complexe.

Si vous avez envie d'accueillir vos amis, votre famille chez vous, à votre table, pour un repas de qualité,
réfléchissez, calculez votre budget :
moins cher qu'un traiteur, **moins cher** qu'un cuisinier à domicile,
avec en plus la satisfaction d'avoir tout préparer vous-même pour vos proches.

c'est " **POM cours de cuisine.** " et sa formule " **POMBLEU** " qu'il vous faut.

minimum 3 personnes par cours
maximum 6 personnes par cours

triangle géographique d'intervention : Cannes-Grasse-Mandelieu
Si les cours doivent-être donné en dehors de ce triangle,
dans ce cas, les **tarifs** n'inclus pas les frais de déplacements.
N'hésitez donc pas à nous le demander,
alors nous négocierons ensemble les frais de déplacement en fonction de la distance et de la période.

n'hésitez donc pas à contacter le Chef directement :

infos et réservations : lp@pomweb.fr

Les cours de cuisine de la FORMULE POMBLEU sont la plupart du temps
complets plusieurs semaines à l'avance,
c'est pourquoi le **PASS J-48** a été créé.

Totalement **GRATUIT**, le **PASS J-48** vous permet d'être inscrit sur la liste d'attente prioritaire
afin que le Chef vous contacte directement 48h à l'avance lorsqu'une place se libère sur l'agenda POMBLEU.

Le **PASS J-48** c'est très simple :

vous contactez **POM cours de cuisine** pour une FORMULE POMBLEU mais l'agenda est complet,

demandez alors le **PASS J-48**

vous serez alors automatiquement contacté 48h avant le prochain cours disponible,

en fonction ou non de vos critères personnels de disponibilité.

démo – atelier – conférence DE CUISINE en France & à l'étranger

POM**ROUGE** propose différentes thématiques,
qui peuvent prendre la forme de démo, d'atelier ou de conférence.

En détail

La démo,
sera une démonstration de cuisine afin d'illustrer la thématique.
Les supports pédagogiques pourront être (en fonction de la thématique) :
- photos
- vidéos
- musiques
- papiers
- dégustations

L'atelier,
sera un cours de cuisine autour de la thématique choisie,
où chaque participant réalisera la ou les recettes de A à Z en suivant les gestes et conseils du Chef.

La conférence,
sera un exposé oral et visuel de la thématique avec un échange direct avec les participants.
Les supports pédagogiques pourront être (en fonction de la thématique) :
- photos
- vidéos
- musiques
- papiers

Semaine Culinaire,
POM**ROUGE** peut aussi se construire autour d'une semaine Culinaire alliant démo, atelier et conférence.
Par exemple, au coeur de votre hôtel nous imaginons une semaine Culinaire autour d'une ou plusieurs thématiques afin de proposer un événement attractif pour vos clients habitués, d'affaire, de passage, et futurs.

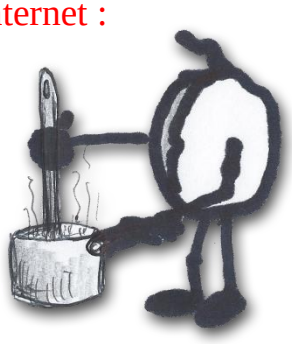
Plus généralement

POM**ROUGE** sera systématiquement animée par le Chef **Laurent POULET**.
Quelques soit la forme choisie il n'y a pas de limite dans le nombre de participant.
POM**ROUGE** peut être réalisé en France comme à l'Etranger.
Démo, atelier ou conférence peuvent être réalisés sur quelques heures ou quelques jours.
Quelques soit la thématique, POM**ROUGE** peut s'adapter à vos besoins, votre calendrier, vos infrastructures.

Tarifs

Le prix sera spécifique à chaque projet afin d'être au plus juste.
N'hésitez donc pas à nous contacter pour construire avec vous votre projet pédagogique
et établir un devis cohérent.
Pour nous contacter : pom@pomweb.fr

Prenez connaissance des thématiques du moment sur notre site internet :
www.pomweb.fr



infos et réservations : pom@pomweb.fr

NOS TARIFS

PRIX DE BASE **PAR PERSONNE** POUR TOUTES LES FORMULES SAUF POUR LA FORMULE POM**ROUGE** (tarifs spécifiques) :

FORFAIT *saveurs* , pour **2 heures** de cours comprenant :

achat des marchandises, découverte des produits, démonstration, enseignement, pratique, autour de quelques recettes, et la dégustation.

85 €

FORFAIT *classic* , pour **1 matinée** de 09h00 à 14h00 comprenant :

achat des marchandises, petit déjeuner, découverte des produits, démonstration, enseignement, pratique et le repas dégustation.

245 €

FORFAIT *gourmand* , pour **1 journée** de 09h00 à 18h00 comprenant :

achat des marchandises, petit déjeuner, découverte des produits, démonstration, enseignement, pratique et le repas dégustation,
apprentissage de techniques spécifiques autour d'un thème choisit
(une fête, un anniversaire, une saison, un produit, une couleur, un lieu, etc...),
& préparation d'un dîner (entrée-plat-dessert).

335 €

FORFAIT *sud* , pour **une matinée ou une journée** complète comprenant

un assortiment de travaux totalement choisit, imaginé par le client,
et en concertation puis étude complète de ce "**packaging à la carte**!" avec notre Chef.

de 180 € à 390 €

infos et réservations : pom@pomweb.fr

[!]

Si les cours doivent-être donné en dehors des Alpes-Maritimes, en France ou à l'étranger,
ces tarifs n'inclus pas les frais de déplacements.
En effet, nous nous déplaçons en France comme à l'étranger, n'hésitez donc pas à nous le demander, alors nous négocierons ensemble les frais de déplacement en fonction de la distance et de la période.

POM éditions.

impression publication diffusion

Notre objectif : nous concentrer exclusivement sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Publier des ouvrages de qualité, où la Passion reste le fil conducteur.

Conception d'un packaging original et adapté à l'esprit de votre produit.

Nous nous chargeons par ailleurs de tout le suivi commercial de votre produit

et de sa diffusion dans les meilleures conditions.

POM s'occupe également ponctuellement de la création,

la réalisation de tous supports publicitaires sur tous types de papier

POM gourmandises.

produits sélectionnés préparés par nos soins

Il s'agit de divers produits préparer sous l'étiquette "POMgourmandises",
des confitures, des légumes marinés, des confits de viandes, des huiles d'olives parfumées, etc...

huile d'olive à la figue, à la tomate, fruitée, aux olives noires, etc…
compotée de tomate aux pignons de pin et basilic

Cette année nous faisons appel au Chef Laurent Poulet,
qui vous préparera même un foie gras "à la carte", selon vos envies : au porto, au cognac, aux figues, au miel, etc...
n'hésitez donc pas à le contacter directement : lp@pomweb.fr
foie gras de canard au naturel & foie gras de canard parfumé "à la carte"
proposé en 200 g. 300 g. 400 g. 500 g.

Nous vous présentons ici, simplement un petit panel de nos produits,
nous créons de nouvelles recettes toutes les semaines,
alors pour vous informer sur l'ensemble de nos produits n'hésitez donc pas à nous contacter par e.mail.

pour toutes vos commandes, contactez nous par e.mail : pom@pomweb.fr
(pour tous nos produits nous demandons 50% de la somme à la commande.)

POM Kafé.

développement du concept

POM astuces.®

conseils culinaires

en projet pour 2023...

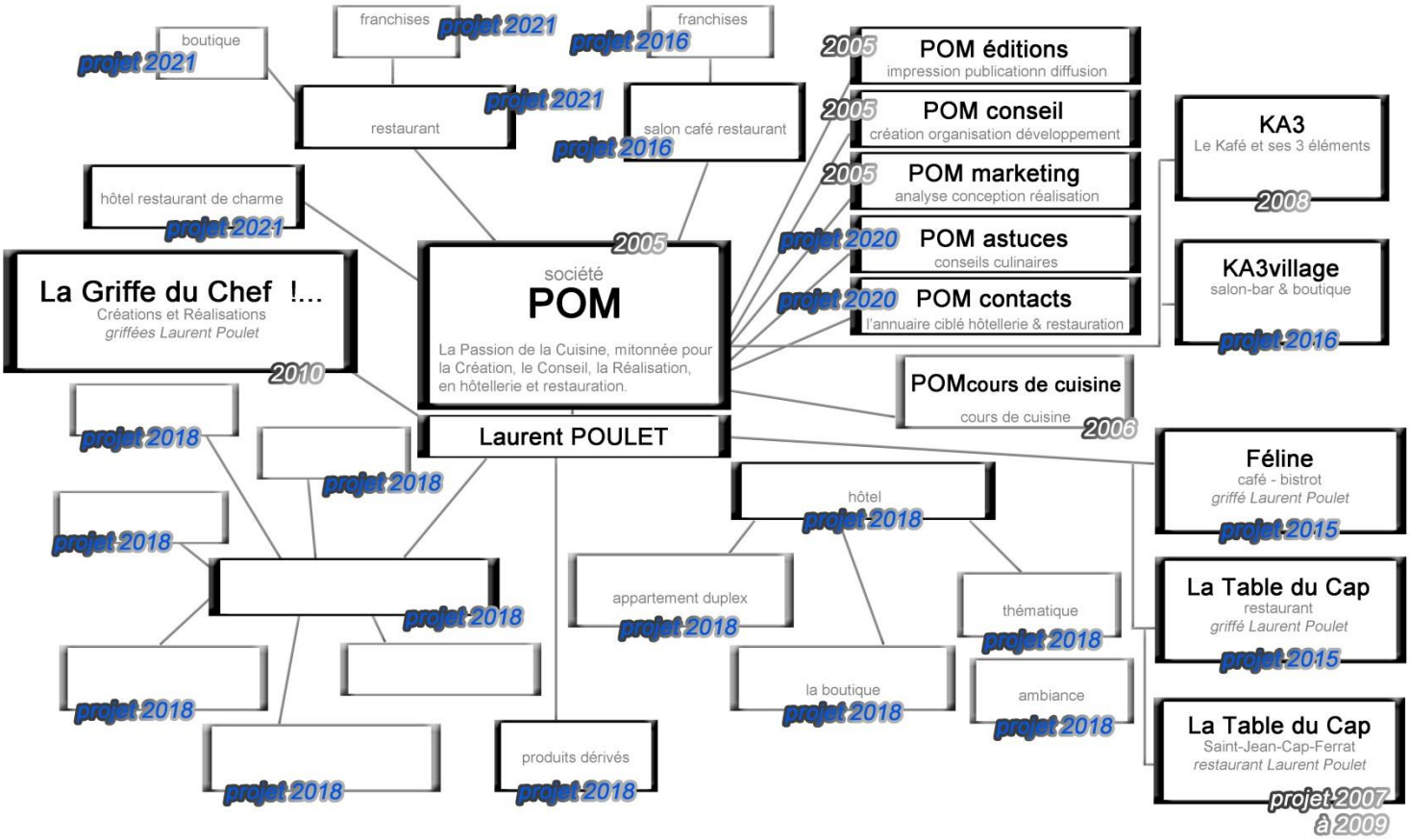
POM contacts.®

l'annuaire ciblé hôtellerie et restauration

en projet pour 2023...

présentation du groupe POM

sur le court, moyen et long terme...



POM®

L'historique POM...

Mais comment tout cela est-il arrivé ?

L'idée est née au travers du besoin de concentrer sur une même ligne directrice, l'esprit "POM",
chaque savoir faire sur de nombreux domaines tous liés à l'hôtellerie et la restauration.
Tout cela basé sur, et à l'origine de la Passion pour la Cuisine.

Ce projet "POM" a commencé à prendre forme en 2001, et est finalement devenu effectif en 2005.

Le choix du nom "POM" : tout simplement pour une préférence accordée à deux produits pour lesquels
on prend beaucoup plus de plaisir à travailler, imaginer, réaliser, que pour tous les autres produits.
Il s'agit de la **pomme de terre** et de la **pomme fruit**,
qui offrent vraiment des possibilités fantastiques, diverses et variées,
lorsque l'on commence à les travailler en cuisine... ou même en pâtisserie...
(ces 2 produits à l'origine, par conséquent, des deux couleurs du logo :
le vert pour l'arbre, l'orange pour la terre.)

L'objectif de POM, biensûr, durer,
mais surtout se faire plaisir à faire plaisir dans tous les domaines liés à l'hôtellerie et la restauration.

L'évolution de l'aventure POM en quelques dates...

En MMV...

MAI 2005

POM ®

Création de la société POM, La Passion de la Cuisine mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation, en hôtellerie & restauration.

JUIN 2005

POM éditions.

impression, publication, diffusion.

SEPTEMBRE 2005

POM conseil.

création, organisation, développement.

POM marketing.

analyse, conception, réalisation.

DECEMBRE 2005

POM gourmandises. ®

produits "maison", préparés par un Chef.

En MMVI...

JANVIER 2006

POM cours de cuisine.®

cours de cuisine à domicile.

MAI 2006

POM®

après tout juste 1 an d'existence,
le logo POM s'offre déjà un coup de jeune.

En MMVII...

JANVIER 2007

fort du succés obtenu en 2006 développement de :

POM conseil.

création, organisation, développement.

&

POM cours de cuisine.

cours de cuisine à la carte.

En MMVIII...

JANVIER 2008

Partenariat avec Le Chef Laurent POULET
dans son restaurant " La Table du Cap " .
(depuis son ouverture le 1er juillet 2007 à Saint Jean Cap Ferrat)

POM conseil.

création, organisation, développement.

En MMIX...

JANVIER 2009

Création de POM Kafé
& commercialisation du KA3...

POM Kafé.

www.pomkafe.com

KA3®

Le Kafé et ses 3 éléments...

OCTOBRE 2009

Création du guide web gastronomique Le Poulet Gourmand

En MMX...

JANVIER 2010

Création du site web dédié au KA3... www.ka3.fr

En MMXI...

JANVIER 2011

Lancement de la commercialisation du KA3...

En MMXII...

JUILLET 2012

*après **7 ans** d'existence,*
POM offre un nouveau coup de jeune à son logo.
Un logo qui s'inscrira ainsi durablement dans le temps.

AOÛT 2012

&c'est également l'occasion
de faire de même avec tous les logos des activités POM :

POM conseil.

POM marketing.

POM *cours de cuisine.*

POM gourmandises.

POM astuces.

POM contacts.

En MMXV...

POM ® *depuis 2005*

*Fête ses **10 ans** d'existence.*

En MMXX...

POM ® *depuis 2005*

*Fête ses **15 ans** d'existence.*

activités de la société en 2020

POM conseil.	**62%** de notre activité EN 2020.
POM marketing.	**01%** de notre activité EN 2020.
POM *cours de cuisine.*	**35%** de notre activité EN 2020.
POM éditions.	**02%** de notre activité EN 2020.
POM gourmandises.	**00%** de notre activité EN 2020.
POM kafé.	**00%** de notre activité EN 2020.
POM astuces.	**00%** de notre activité EN 2020.
POM contacts.	**00%** de notre activité EN 2020.

évolution des activités de la société

pourcentage de la place occupée, au fil des années, de chaque activité au cœur de POM.

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
POMconseil	51%	07%	63%	62%	38%	45%	51%	53%	66%	47%	62%
POMmarketing	36%	19%	09%	10%	06%	06%	06%	07%	08%	05%	06%
POMcoursdecuisine	00%	42%	18%	14%	34%	22%	32%	37%	17%	38%	26%
POMéditions	02%	05%	08%	06%	04%	07%	04%	03%	04%	02%	03%
POMgourmandises	11%	27%	02%	08%	11%	10%	05%	00%	05%	08%	03%
POMkafé	00%	00%	00%	00%	07%	10%	02%	00%	00%	00%	00%
POMastuces En projet pour 2020	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%
POMcontacts En projet pour 2020	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
POMconseil	64%	69%	71%	72%	62%	45%	51%	53%	66%	47%	70%
POMmarketing	11%	06%	01%	01%	01%	06%	06%	07%	08%	05%	05%
POMcoursdecuisine	06%	16%	21%	24%	35%	22%	32%	37%	17%	38%	12%
POMéditions	02%	02%	04%	03%	02%	07%	04%	03%	04%	02%	10%
POMgourmandises	17%	07%	03%	00%	00%	10%	05%	00%	05%	08%	03%
POMkafé	00%	00%	00%	00%	00%	10%	02%	00%	00%	10%	02%
POMastuces En projet pour 2023	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%
POMcontacts En projet pour 2023	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%	00%

La Passion de la Cuisine, mitonnée pour la Création, le Conseil, la Réalisation, en hôtellerie et restauration.

06 250 MOUGINS [France]
E.mail : pom@pomweb.fr
Site web : www.pomweb.fr

www.pomweb.fr