

### Spostamento

Cerca nel documento

TITOLI PAGINE RISULTATI

Creare una struttura interattiva del documento.

È una soluzione ideale per tenere traccia della posizione corrente o per spostare rapidamente il contenuto.

Per iniziare, passare alla scheda Home e applicare gli stili titolo ai titoli del documento.

**RESUMÉ**

Dans le domaine de la restauration, il y a tout un éventail de fournisseurs et de différentes façons de les repérer.

marchés de gros ne sont pas présents partout et ils n'offrent pas de service livraison. **Par conséquent**, si l'on a l'exigence de la livraison, il serait alors convenable de s'adresser aux détaillants, c'est-à-dire les magasins ou les marchés publics. Mais il faut savoir que les prix seront plus élevés.

**D'autre part**, si la recherche de produits locaux représente une priorité, comme il est de plus en plus demandé pour des raisons concernant l'environnement aussi bien que les coûts et les risques du transport des aliments, il est alors souhaitable de s'adresser à des agriculteurs ou à des grossistes spécialisés. Le prix, une fois encore, sera plus élevé mais la traçabilité des produits, condition sine qua non de sécurité et santé, sera garantie.

De toute façon, la meilleure façon pour être sûr de la qualité des produits et du service d'un fournisseur sera d'aller le visiter ou de parler avec quelques-uns de ses clients.

Inserisci collegamento ipertestuale

Collega a: Testo da visualizzare: Descrizione...

Cerca in: 5 f

Cartella corrente	Adjectifs et Pronoms indéfinis
Pagine visualizzate	Adjectifs et Pronoms indéfinis
Filigrane recenti	exercices rien personne
	fournisseurs
	fournisseurs classe
	fournisseurs livre
	fournisseurspt
	Madame Bovary
	Matière

Indirizzo: OK Annulla



**RESUMÉ**

Documentazione della costruzione di un testo formale di lavoro

seurs et  
s possil  
t s'il s'  
détails  
comme  
s diffèr  
atisfaire  
utefois  
raison.]

Simbolo

Carattere: (testo normale) Sottoinsieme: Supplemento latino 1

Æ	Ç	È	É	Ê	Ë	Ì	Í	Î	Ï	Ð	Ñ	Ò	Ó	Ô	Õ	×	Ø	
Ù	Ú	Û	Ü	Ý	Þ	ß	à	á	â	ã	ä	å	æ	ç	è	é	ê	ë
ì	í	î	ï	ð	ñ	ò	ó	ô	õ	÷	ø	ù	ú	û	ü	ý	þ	
ÿ	Ā	ā	Ă	ă	Ą	ą	Ć	ć	Ĉ	ĉ	Č	č	Ď	ď	Đ	đ		

Simboli usati di recente:

É È Û À ☺ ☞ ☜ ☎ ⬇ ⬆ + ■ ô â ☹ € £ ¥

Nome Unicode: Latin Capital Letter E With Acute Cgdice carattere: 00C9 da: Unicode (hex)

Correzione automatica... Tasti di scelta rapida... Tasti di scelta rapida: CTRL+;,MAIUSC+E

Inserisci Annulla

**conséquent**, si l'on a l'exigence de la livraison, il serait alors convenable de s'adresser détaillants, c'est-à-dire les magasins ou les marchés publics. Mais il faut savoir que les prix seront plus élevés.

**D'autre part**, si la recherche de produits locaux représente une priorité, comme il est de plus en plus demandé pour des raisons concernant l'environnement aussi bien que les coûts et les risques du transport des aliments, il est alors souhaitable de s'adresser à des agriculteurs ou à des grossistes spécialisés. Le prix, une fois encore, sera plus élevé mais la traçabilité des produits, condition sine qua non de sécurité et santé, sera garantie.

De toute façon, la meilleure façon pour être sûr de la qualité des produits et du service du fournisseur sera d'aller le visiter ou de parler avec quelques-uns de ses clients.





## RESUMÉ

Dans le domaine de la restauration, il y a tout un éventail de fournisseurs et de différentes façons de les repérer.

Tout d'abord, il faut définir les critères selon lesquels choisir les possibles fournisseurs.

Premièrement, un restaurant doit prendre en compte le rapport qualité-prix, surtout s'il s'agit d'une petite activité commerciale, avec une disponibilité financière réduite.<sup>1</sup>

Deuxièmement, il y a une série d'autres paramètres à respecter concernant les détails du service, à savoir les délais de livraison et l'assistance lors d'éventuels problèmes.

Finalement, il faut se concentrer sur les caractéristiques spécifiques du restaurant, comme sa position géographique, les typologies des mets offerts et sa capacité réceptive<sup>2</sup>.

Une fois qu'on a fixé certains standards à respecter, on peut évaluer tous les différents types de fournisseurs selon les avantages et les inconvénients qu'ils présentent.

Les marchés de gros, par exemple, offrent une gamme très large de produits, pour satisfaire les exigences de n'importe quel type de restaurant et les prix sont peu élevés. Toutefois, les marchés de gros ne sont pas présents partout et ils n'offrent pas de service livraison. Par conséquent, si l'on a l'exigence de la livraison, il serait alors convenable de s'adresser aux détaillants, c'est-à-dire les magasins ou les marchés publics. Mais il faut savoir que les prix seront plus élevés.

D'autre part, si la recherche de produits locaux représente une priorité, comme il est de plus en plus demandé pour des raisons concernant l'environnement aussi bien que les coûts et les risques du transport des aliments, il est alors souhaitable de s'adresser à des agriculteurs ou à des grossistes spécialisés. Le prix, une fois encore, sera plus élevé mais la traçabilité des produits, condition sine qua non de sécurité et santé, sera garantie.

RESUMÉ fournisseurs [Modalità di compatibilità] - Word

FILE HOME INSERISCI PROGETTAZIONE LAYOUT DI PAGINA RIFERIMENTI INSERISCI REVISIONE VISUALIZZA

INSERISCI

- Inserisci nota di chiusura
- Inserisci nota a piè di pagina successiva
- Inserisci nota a piè di pagina
- Mostra note
- Note a piè di pagina

Inserisci nota a piè di pagina (ALT+CTRL+F)

Aggiunge una nota alla fine della pagina con informazioni aggiuntive su elementi nel documento.

Ulteriori informazioni

Spostamento

Cerca nel documento

TITOLI PAGINE RISULTATI

Creare una struttura interattiva del documento.

È una soluzione ideale per tenere traccia della posizione corrente o per spostare rapidamente il contenuto.

Per iniziare, passare alla scheda Home e applicare gli stili titolo ai titoli del documento.

1

**Premièrement**, un restaurant doit prendre en compte le rapport qualité-prix, surtout s'il s'agit d'une petite activité commerciale, avec une disponibilité financière réduite.

2

**Deuxièmement**, il y a une série d'autres paramètres à respecter concernant les détails du service, à savoir les délais de livraison et l'assistance lors d'éventuels problèmes.

**Finalement**, il faut se concentrer sur les caractéristiques spécifiques du restaurant, comme sa position géographique, les typologies des mets offerts et sa capacité réceptive.

Une fois qu'on a fixé certains standards à respecter, on peut évaluer tous les différents types de fournisseurs selon les avantages et les inconvénients qu'ils présentent.

Les marchés de gros, par exemple, offrent une gamme très large de produits, pour satisfaire les exigences de n'importe quel type de restaurant et les prix sont peu élevés. **Toutefois**, les marchés de gros ne sont pas présents partout et ils n'offrent pas de service livraison. **Par conséquent**, si l'on a l'exigence de la livraison, il serait alors convenable de s'adresser aux détaillants, c'est-à-dire les magasins ou les marchés publics. Mais il faut savoir que les prix seront plus élevés.

**D'autre part**, si la recherche de produits locaux représente une priorité, comme il est de plus en plus demandé pour des raisons concernant l'environnement aussi bien que les coûts et les risques du transport des aliments, il est alors souhaitable de s'adresser à des agriculteurs ou à des grossistes spécialisés. Le prix, une fois encore, sera plus élevé mais la traçabilité des produits, condition sine qua non de sécurité et santé, sera garantie.

De toute façon, la meilleure façon pour être sûr de la qualité des produits et du service d'un fournisseur sera d'aller le visiter ou de parler avec quelques-uns de ses clients.

+++CRITERES : position géographique, menu, couverts  
+++METHODES : recommandations, visite  
+++typologies : marchés de gros, grossistes, grossiste spécialisés, agriculteurs et détaillant