

Nathalie Richard-Vitton

Passionnée de cuisine, Nathalie Richard-Vitton a très tôt compris que le monde culinaire serait le fil rouge de son parcours. Après une première partie de carrière tournée vers la relation client, la coordination et l'organisation, elle choisit de consolider ses compétences techniques en obtenant le CAP Cuisine en 2016, puis une certification de Community Manager.

Depuis 2014, elle intervient comme formatrice, consultante culinaire et coordinatrice, et travaille au quotidien aux côtés de Chef Christophe (Christophe Dovergne) au sein de Cook Events. Ensemble, ils développent une activité tournée vers la formation professionnelle, l'écriture de recettes et de contenus culinaires, le consulting et la communication.



Côté consulting, Nathalie accompagne, avec Cook Events, des marques, des chaînes et des entreprises qui souhaitent développer leur activité ou lancer de nouveaux concepts. De l'idée à la mise en œuvre, elle contribue à la construction d'offres complètes : positionnement, univers de marque, scénarisation de l'expérience client, ingénierie de gamme, fiches techniques, organisation de production, process et supports de déploiement. Elle a notamment participé, avec Christophe Dovergne, à la création de concepts de corners en grande distribution, en travaillant des univers de "cuisines du monde" et des formats opérationnels adaptés au terrain (offre, process, fiches techniques, organisation, déploiement).

Elle a coécrit avec Christophe Dovergne le livre de cuisine « Je passe mon CAP Cuisine en candidat libre » aux éditions Alain Ducasse, un projet éditorial qui illustre leur complémentarité entre technique culinaire, pédagogie et transmission.

En 2023, Nathalie obtient un diplôme de cuisine au Kosovo (Institut KTC), ce qui renforce sa culture culinaire internationale et sa connaissance des Balkans. La même année, elle valide la certification RS6725 en restauration éco-durable, certification officielle France Compétences délivrée exclusivement par Cook Events.

Au sein de Cook Events, elle conjugue terrain et structuration : animation de formations, logistique et coordination, relation clients/OPCO, gestion des supports et contribution au pilotage qualité (Qualiopi). Elle veille à la cohérence des informations communiquées (programmes, modalités, évaluations, indicateurs) et participe activement à l'amélioration continue des outils et des process.

Attachée à une cuisine moderne et responsable, Nathalie défend une pédagogie utile et immédiatement transposable : organisation, hygiène, qualité, expérience client, progression des compétences et intégration des principes d'éco-durabilité au quotidien.

Domaines d'intervention

- ⇒ Animation de formations (Cook Events) et accompagnement des bénéficiaires en situation professionnelle.
- ⇒ Coordination et logistique des formations (organisation, planning, suivi des actions).
- ⇒ Relation clients, partenaires et financeurs (OPCO/AKTO) : information, suivi, cohérence des échanges.
- ⇒ Suivi administratif et qualité (documents, traçabilité, amélioration continue – Qualiopi).
- ⇒ Déploiement des principes de restauration éco-durable (RS6725) dans les contenus et les pratiques.
- ⇒ Production de contenus culinaires (écriture de recettes, structuration éditoriale, supports).
- ⇒ Consulting & développement : conception de nouveaux concepts (offres, corners, gammes), structuration des process, fiches techniques et supports de déploiement, avec une sensibilité aux cultures culinaires des Balkans.

Contact –

Nathalie Richard-Vitton

07 78 04 03 64

nathalierichardvitton@gmail.com

