

Travail à la carte

Emploi

Complément de revenus
Simplicité

Liberté

Carrière

Partage

Rémunération

Rémunération
Sur - mesure

Accompagnement

Évolution

Vente à domicile

Guy
Demarle

Pourquoi pas vous ?

Reconnaissance

Conseiller

Plaisir

SILFORM

Indépendance

Passion

Fait - maison

Convivialité

FLEXIPAN

Rencontres

Animation

Cook'in

Ateliers Culinaires

Gagner de l'argent

Restons en contact !

Empty contact form box

Choisir la **Vente à Domicile**

Vous voulez gagner de l'argent, arrondir vos fins de mois ?

Vous avez besoin d'indépendance, de liberté et de reconnaissance ?

Vous désirez démarrer, reprendre ou compléter une activité professionnelle ?

Vous rêvez de choisir votre rythme de travail ?

Choisissez la vente directe !



Salarié, étudiant, sans emploi, retraité... tout le monde ou presque peut être VDI, Vendeur à Domicile Indépendant.

Très peu de démarches administratives à effectuer. Parlez-en à votre Conseiller Guy Demarle !

En tant que Conseiller, VDI, vous êtes rattaché au régime général de la sécurité sociale : vous bénéficiez donc des assurances maladie et vieillesse.

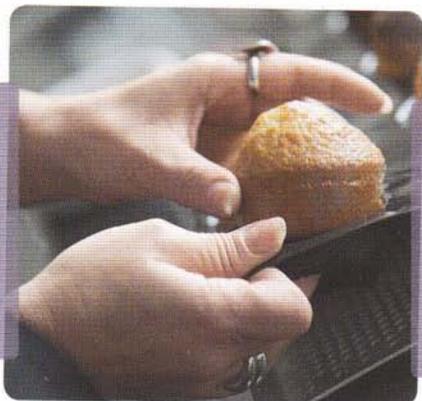
En Belgique, vous avez le statut de mandataire occasionnel.

De plus
en plus
d'adeptes

Plus
de 30 000
emplois créés
chaque
année

Une activité
sur-mesure
pour tous

Côté plaisir, ce qui fait aujourd'hui le succès de la vente à domicile, ce sont les liens qui se tissent entre clients et vendeurs et l'émotion qui se crée lors des ventes entre amis.



Les Conseillers sont indépendants (non salariés), ils perçoivent une rémunération en fonction de leurs ventes et de l'animation de leur réseau.

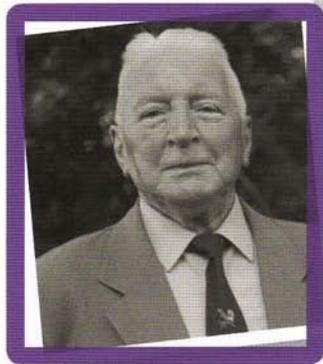
Chaque société de vente directe possède son propre plan de revenus. Le plan de revenus proposé par Guy Demarle est l'un des plus avantageux du secteur.

Votre activité avec **Guy Demarle**

GUY DEMARLE, INVENTEUR DU FLEXIPAN

Tout commence dans les **années 60**, quand Guy Demarle invente les **premiers supports anti-adhérents** qui révolutionnent instantanément les méthodes de travail des **professionnels** des métiers de bouche.

C'est en 1989 qu'est créé le premier **FLEXIPAN**, ce matériau inédit aux **qualités exceptionnelles** dont Demarle a fait des **moules aux formes variées** et originales : la révolution en cuisine est en marche !



+ de 4500
Conseillers qui
travaillent
régulièrement

Acteur
majeur de la
vente directe
depuis bientôt
20 ans.

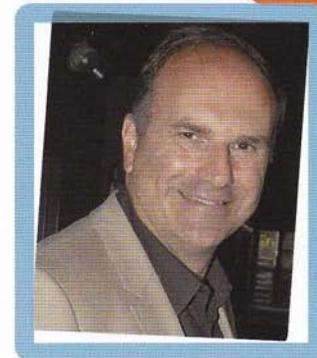
Une présence
en France, au
Benelux, en Italie
et aux États-Unis

23 M€ de CA
(en 2012)

+ de 1500
postes créés
chaque année

GUY DEMARLE, PORTE-PAROLE DU LOISIR CULINAIRE GRÂCE À L'ATELIER CULINAIRE

En 1995, **Patrice Jacquelin**, décide de conquérir le marché grand public par le biais d'**Ateliers Culinaires** au cours desquels un Conseiller réalise des recettes simples et démontre ainsi les qualités exceptionnelles du FLEXIPAN et tous les **produits de la gamme** élargie et complétée de Cook'in, notre robot multi-fonctions, et d'ustensiles de professionnels permettant à tous de cuisiner comme un chef.



Rejoindre Guy Demarle, c'est :

- Bénéficier d'un accompagnement sur-mesure et de formations proches de chez vous.
- Travailler pour une société française, de renommée internationale.
- Gagner des produits dès votre démarrage et vous équiper gratuitement.
- Vendre des produits de professionnels d'une qualité inégalée.
- Avoir des perspectives de carrière, devenir leader de réseau.
- Gagner de 20 % à 31 % de commissions non plafonnées.
- Exercer un métier à temps choisi, en revenu principal ou en complément de revenus.
- Surfer sur la tendance du «fait-maison» et du «bien-manger».

Un travail à la carte

Un plan de revenus progressif pour une rémunération motivante !

Guy Demarle vous propose l'un des plans de revenus les plus attractifs de la Vente Directe. Chez Guy Demarle, pas d'objectifs irréalistes : vous décidez de tout ! Vous gagnez des commissions sur vos ventes personnelles (hors taxes) allant de 20 à 31 %. Le principe est simple : plus vous vendez, plus vous gagnez !

+ Encadrez et animez vos réseaux de filleuls et percevez jusqu'à 11% sur leurs ventes !

+ Chez Guy Demarle, votre évolution dans le plan de revenus est définitivement acquise. Vous ne régressez jamais !

20%
Conseiller

+ 2 Ateliers Culinaires*

25%
Animateur

+ 2 Ateliers Culinaires*

27%
Animateur Senior

+ 2 parrainages

29%
Manager

+ 2 parrainages

31%
Manager Senior

Concrètement

Démarrez Conseiller à 20 %.

∨

Vendez pour 700 € HT de produits

∨

Gagnez 140 €.

Vous franchissez les étapes du plan de revenus et devenez Manager Senior à 31 %.

∨

Vendez pour 700 € HT de produits

∨

Gagnez 217 €

* Un Atelier Culinair représente un chiffre d'affaires moyen de 350 €

Un plan de revenus spécifique à Cook'in.
Augmentez vos commissions en vendant
notre robot multi-fonctions Cook'in et
chaque année, gagnez jusqu'à 150 € par
Cook'in vendu !

150 €
par Cook'in vendu

40 Cook'in vendus*

140 €
par Cook'in vendu

20 Cook'in vendus*

130 €
par Cook'in vendu

5 Cook'in vendus*

120 €
par Cook'in vendu

Gagnez votre Cook'in
en devenant Conseiller !

* comptabilisés sur 1 an

Argent
Liberté
Temps libre
Déco
Voyages
Enfants
Mode
Voiture
Études
Indépendance

Avec Guy Demarle, vivez la vie que vous voulez
et réalisez vos rêves !

Je veux gagner _____ € par mois

Je suis disponible _____ jours par semaine / par mois

Mettez-vous en situation !

Ils ont choisi **Guy Demarle**



Monique
— 64 ans —
Jeune retraitée
Hyperactive

« Rencontrer du monde, partager de bonnes recettes... Une activité sans contraintes qui me convie »



Monique, jeune retraitée, voulait rester active. Quitter le monde du travail, hors de question pour le moment ! Elle a choisi **Guy Demarle** pour rencontrer du monde, partager de savoureux moments et ses meilleures recettes, sans contraintes. Et en plus, elle gagne de l'argent !

Découvrez ses motivations en vidéo...

Pour Audrey, 42 ans, Guy Demarle c'est un retour à la vie active. Pouvoir concilier un travail à temps complet et un revenu qu'elle décide, tout en gardant cette liberté qu'elle a toujours connue l'a convaincue. Elle décide de tout ! Et cette indépendance lui donne des ailes...

Découvrez ses motivations en vidéo...



Audrey
— 42 ans —
Mère au Foyer

« Mes enfants ont grandi, j'avais besoin de m'épanouir dans une nouvelle activité »



Éric
— 47 ans —
Cuisinier

« Je vends des produits culinaires de qualité et mon revenu est confortable »



Éric voulait donner un nouveau cap à sa vie professionnelle. Il a choisi Guy Demarle parce qu'il connaît bien les produits mais aussi pour son plan de revenus très intéressant. Il veut s'investir et entreprendre, créer une équipe motivée pour devenir une référence du **Loisir Culinaire** dans sa région !

Découvrez ses motivations en vidéo...

Assistante administrative, Alexandra, 34 ans, avait besoin d'un revenu complémentaire.

Son activité avec Guy Demarle est compatible avec son emploi et en plus, elle gagne de l'argent en s'amusant. Grâce à cette activité qu'elle exerce quand elle veut, ses désirs de mode, de déco et de voyages sont devenus réalité !

Découvrez ses motivations en vidéo...



Alexandra
— 34 ans —
Assistante Administrative

« J'adore cuisiner. Et cette activité est compatible avec mon emploi... J'ai tout à y gagner ! »



Testez-vous !

1 - Un nouveau projet se présente à vous...

- ★ Vous prenez le temps de réfléchir, de peser le pour et le contre.
- ☉ La nouveauté vous fait peur. Vous n'osez pas vous engager.
- ✂ Vous foncez et vous vous poserez les questions plus tard.

2 - Au travail, vous aimez :

- ☉ Etre encadré pour mieux savoir que faire.
- ✂ Que l'on vous donne des coups de pouce pour réussir.
- ★ Etre indépendant et autonome dans vos missions.

3 - Etre optimiste, c'est :

- ★ Voir le bon côté des choses dans toutes les situations.
- ✂ Savoir affronter ses doutes et être persévérant.
- ☉ Ne jamais dire « je n'y arriverai pas ».

4 - Votre objectif professionnel :

- ✂ Je recherche un revenu complémentaire mon seul travail ne suffit plus.
- ☉ J'aimerais une activité sans trop de contraintes.
- ★ Je veux un revenu sans limite, gagner le salaire que je me fixe.

5 - Vos capacités culinaires :

- ☉ Vous voulez apprendre à cuisiner.
- ★ Vous savez cuisiner.
- ✂ La cuisine est une passion.

6 - La liberté c'est :

- ✂ Ne pas avoir de pression.
- ★ Décider de la façon dont je gère mon quotidien.
- ☉ Pouvoir rester à ne rien faire.

Aucun doute, votre motivation vous fait aller de l'avant ! Audacieux et enthousiaste, vous n'avez pas peur de la nouveauté et du changement. Vous aspirez à travailler à votre rythme tout en gagnant de l'argent sans avoir à supporter la routine. Guy Demarie vous apportera conseils et méthodes pour optimiser votre sens de l'organisation et de la réussite !

Un maximum de ✂

La vente directe est faite pour vous ! Spontané et enthousiaste, vous avez en vous cette attraction naturelle qui vous permettra de réussir dans l'activité. Avec Guy Demarie, vous avez l'opportunité de réaliser une véritable carrière. Entouré de personnes dynamiques, vous franchirez avec succès toutes les étapes de la réussite !

Un maximum de ★

Peut-être avez-vous parfois la sensation de perdre pied, de ne plus savoir ce qui compte vraiment pour vous. Pas de panique ! La vente à domicile est une alternative professionnelle qui a fait ses preuves ! Pas de contraintes, pas d'objectifs irréalistes, vous gérez votre quotidien à votre rythme, vous êtes accompagné au quotidien par votre marraine/parrain et l'équipe commerciale de Guy Demarie pour réussir !

Un maximum de ☉

Le crousti-fondant **noir et blanc**

★ Préparation du croustillant praliné :

Broyez les gavottes. Faites fondre les chocolats au bain-marie puis ajoutez le praliné puis les gavottes broyées. Versez le tout dans le moule Tablette et faites durcir 30 minutes au congélateur. Démoulez dès la sortie du congélateur.

★ Réalisation de la coque :

Faites fondre le chocolat noir au micro-ondes 2 min. 30 en mélangeant toutes les 30 secondes pour bien le faire fondre. La température doit être entre 37 et 40°C pour qu'il soit bien lisse. Faites baisser la température à 34 - 35°C puis ajoutez la poudre de beurre de cacao. Mélangez votre chocolat pour le faire baisser à 32°C. Avec le pinceau, tapissez les bords et le fond du moule tablette de chocolat. Laissez durcir le chocolat 15 minutes à température ambiante puis tapissez d'une nouvelle couche.

★ Pour la mousse au chocolat noir :

Montez la crème liquide en crème fouettée. Faites chauffer 160 g du chocolat restant. Ajoutez le lait tiède en mélangeant rapidement au fouet, puis la crème fouettée en mélangeant délicatement avec la spatule haute température. Garnissez-en le moule et lissez à la spatule. Placez au réfrigérateur pendant la préparation de la mousse au chocolat blanc.

★ Pour la mousse au chocolat blanc :

Hydratez la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir 60 g de crème liquide. Versez-la sur le chocolat blanc puis mélangez au fouet. Essorez la gélatine puis ajoutez-la au chocolat. Montez 150 g de crème liquide jusqu'à obtenir une texture chantilly. Incorporez-la délicatement au fouet. Finissez de garnir le moule avec la mousse. Placez le croustillant praliné dessus puis laissez prendre au réfrigérateur 2 heures avant de démouler.

+ www.gourmandises-guydemarle.com



C'est le site de vente de produits consommables qui rassemble plus de 250 références pour créer ou sublimer vos préparations.

+
Tous les Conseillers reçoivent des commissions sur les achats de leurs clients sur ce site !



Recette en vidéo !



Gagnez le moule Tablette dans votre kit de démarrage

Ingrédients :

Pour le croustillant praliné :

- ★ 65 g de gavottes
- ★ 50 g de chocolat au lait
- ★ 40 g de chocolat blanc
- ★ 80 g de Praliné Gourmandises

Pour la coque et la mousse au chocolat noir :

- ★ 450 g de chocolat noir
- ★ 4 g de Mycryo® (poudre de beurre de cacao)
- ★ 200 g de crème fraîche liquide entière 35 % MG
- ★ 40 g de lait tiède

Pour la mousse au chocolat blanc :

- ★ 60 g de chocolat blanc
- ★ 2 g de gélatine (1 feuille)
- ★ 60 + 150 g de crème fraîche liquide entière 35 % MG

Tout pour **réussir**



Gagnez plus de 1000 € de produits et devenez **Manager Senior à 31% en moins d'1 an !**

Guy Demarle vous propose une série de challenges tout au long de votre première année. Ces Challenges ne sont **pas obligatoires**, ils sont là pour vous **motiver**, garder votre enthousiasme intact et vous **équiper de plus de 1000 € de produits !**



Guy Demarle vous prête Cook'in. **Testez-le et gagnez-le !**

Devenir Conseiller Guy Demarle, c'est aussi avoir la possibilité de prendre en main Cook'in et de le gagner !



Un accompagnement sur-mesure au plus près de chez vous !

Des formations pour connaître les produits
Des conseils pour apprendre à vendre ou à parrainer
Des partages d'expériences, d'astuces et de bons conseils

Inscrivez-vous aux formations dès votre démarrage !



Des rendez-vous
Des liens qui se créent

Du rêve

Des rires

Des événements incontournables

Des cadeaux
Des voyages

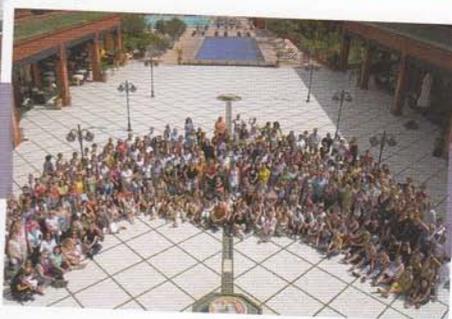
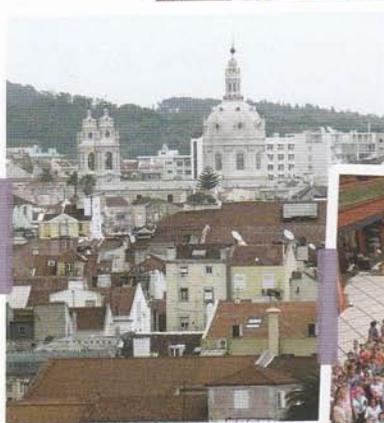
Des souvenirs

Du partage
Des rencontres inoubliables



- ★ Un complément de revenus sans limite et des perspectives d'évolution motivantes.
- ★ Des nouveautés toujours exclusives et dans l'air du temps.
- ★ Une ambiance conviviale et dynamique.
- ★ Une entreprise solide, acteur majeur de la vente directe depuis bientôt 20 ans.

Avec Guy Demarle, vous avez toutes les clés en main pour réussir votre vie professionnelle !



+
+ Guy Demarle, c'est aussi des rencontres inoubliables, des événements incontournables, des voyages et des cadeaux à gagner tout au long de l'année, pour vous motiver et vous récompenser !

+
Prolongez l'expérience sur
COOKILINK.com



Cookilink.com est le premier réseau social entièrement consacré à la cuisine, où la rencontre virtuelle peut devenir réelle grâce à l'organisation d'Ateliers Culinaires. Espace d'échanges de conseils, d'astuces, de recettes et d'humeurs culinaires, Cookilink est LE réseau qui rassemble tous les passionnés de cuisine.

Plus qu'une aventure virtuelle, Cookilink est aussi une magnifique vitrine de l'activité de Conseiller Guy Demarle, le lieu idéal pour se rencontrer, organiser des Ateliers et tisser des liens avec tous les membres de la communauté !

Toute l'actualité de
Guy Demarle sur
www.guydemarle.com

Guy
Demarle



Un site de vente en ligne de
produits consommables

www.gourmandises-guydemarle.com

Un réseau social
unique en Europe
www.cookilink.com



You
Tube

Nos recettes en vidéos sur
www.youtube.com/guydemarlegp

Et une page Fans sur
www.facebook.com/guydemarle



Un site entièrement
consacré à Cook'in

www.cookin-guydemarle.com

Guy
Demarle

Guy Demarle Grand Public SAS - 157 bis, avenue de la Marne - CS 96048 - 59706 Marcq en Baroeul (RC Lille 497 690 479)

Demarle Sprl - 11, Rond Point Schumann 1040 Bruxelles (RC 658.265)

© Pour la France : 0810 820 220 ou 03 20 99 67 67 et pour la Belgique : 078 153 004

VR 127 - version 1 - Document, valeurs et photos non-contractuels