



Actualités

Espace Abonnés

Accueil > Actualités > Formation - Ecoles

Trophée CDRE : détecter les directeurs de demain

mercredi 21 mars 2018 12:27



Ajouter à mes favoris
Etre alerté



Ajouter un
commentaire

Retour



Partager :



Marseille (13) Le lycée hôtelier de Bonneveine accueillait pour la première fois la finale du concours et ses 10 candidats. La qualité de leur prestation et l'accueil réservé dans la cité phocéenne ont été soulignés par les membres du jury.



La remise des prix à l'Hôtel Intercontinental Hôtel-Dieu de Marseille, et le lauréat François JESTIN de l'Institut P.Bocuse/Écully



Créé au départ par un groupe de F&B managers qui souhaitent échanger sur l'évolution de leur profession, le Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France (CDRE) regroupe aujourd'hui 130 directeurs en France et Monaco. Chaque année, le club organise un concours, dont la 16e édition s'est tenue les 15 et 16 mars derniers au lycée hôtelier Bonneveine, à Marseille (Bouches-du-Rhône). Son objectif : "Mieux faire connaître toutes les facettes de ce métier et les multiples compétences qui le composent, mais aussi véhiculer une certaine image de l'hôtellerie-restauration à la française que [les candidats] devront porter, défendre puis transmettre à leur tour, explique **Emmanuel Taillandier**, président CDRE France. *Plus que des compétences techniques, on cherche une envie, une curiosité, une capacité à s'adapter et à innover, on a besoin de sentir qu'ils ne se laisseront pas déstabiliser, qu'ils sont dans une aisance solide, prêts à rebondir. Sur ces aspects, lorsque les candidats sortent du lot, ils sont hors norme !*"

Des épreuves réalistes

Véritables jeux de rôles, les différents ateliers qui composent ce concours mettent les élèves en situation, que ce soit lors d'une négociation commerciale en anglais ou pendant un entretien avec un fournisseur. Les élèves font généralement de bons dossiers écrits, mais lors de leur soutenance, des précisions sont nécessaires. On peut regretter encore quelques lacunes sur des éléments concrets, lorsque certains hésitent sur le montant du smic ou le prix d'une bouteille de champagne.

Avec ses questions, le jury de professionnels pousse le candidat à s'interroger sur des notions essentielles : quelles compétences recruter, combien d'employés, quels salaires, quelle politique commerciale ? Si les candidats peuvent manquer d'outils sur une stratégie de différenciation, ils redoublent d'imagination pour améliorer la cohésion d'équipe. De même, la dimension environnementale est largement intégrée dans leurs préoccupations. Beaucoup intègrent dans leur soutenance un label vert, des actions écologiques concrètes et proposent dans leurs projets une restauration responsable et locale.

La quête du savoir-être

Enfin, Emmanuel Taillandier rappelle "que pour reconnaître un vrai professionnel, on analyse à la fois ses compétences et ses qualités humaines. Ces futurs directeurs et directrices seront demain en situation d'accueillir des stagiaires et devront le faire avec le cœur". **Tancrede Barale**, consultant en hôtellerie-restauration et membre du club depuis 2015, explique combien le trophée permet de transmettre cette passion du métier : "On pousse [les candidats] à grandir. Au moment des oraux, on va chercher leur tempérament et leur charisme. Mais surtout, nous voulons déceler l'enthousiasme que chacun doit mettre dans ce métier d'accueil et de service, et l'un de ses premiers indicateurs : le sourire !"

Le bureau du club a tenu à faire part de la qualité de l'accueil qui leur a été réservé à Marseille, en notant notamment l'implication des professeurs et la tenue rigoureuse des élèves du lycée hôtelier.

#CDRE #EmmanuelTaillandier



Anne Garabedian



Palmarès

1er : **François Jestin**, Institut Paul Bocuse à Ecully
2e : **Clara Blum**, Ilkirch Graffenstaden
3e : **Naomie Fall**, lycée de Grenoble

4es ex-aequo :

Antoine Blot, Jean Drouant, Paris
Sarah Correard, Grenoble
Julien Dalmas, Dardilly
Gabriel Rahal, Dardilly
Ophélie Roquet, Toulouse
Théo Sanchez, Toulon
Elsa Vansnick, Marseille

Partager l'article :

https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2018-03/Trophee-CDRE-detecter-les-directeurs-d-hotel-de-demain.htm