

Vite!

RISQUES PROFESSIONNELS

Un bouquet de 12 aides financières

Avec le lancement de 6 nouveaux dispositifs d'incitation financière, l'Assurance Maladie - Risques professionnels propose au total aujourd'hui 12 aides destinées aux entreprises de moins de 50 salariés pour prévenir les accidents de travail et maladies professionnels. Elles sont disponibles jusqu'en juillet 2017. Parmi les 6 nouvelles figure Stop essuyage pour lutter contre les risques de TMS et de coupures liés à l'essuyage des verres dans les CHR.

PROJET

Dépôt du permis de construire d'IJIR



Une étape clé a été franchie, mi-décembre, pour l'Institut international Joël Robuchon (IJIR), la future grande école de gastronomie du célèbre chef, avec la présentation du projet architectural, suivie du dépôt du permis de construire pour la Maison-Dieu de Montmorillon (86). Les travaux portent sur une école, un restaurant d'application, un hôtel, des ateliers spécialisés, une boulangerie, une boutique de produits régionaux, un cloître vitré...

DIPLÔME OFFICIEL

Une école de DJ producteur à Nantes

Nantes accueille désormais le tout nouveau campus de l'école de DJ producteur de référence : DJ Network. Le diplôme de DJ producteur musiques actuelles délivré par cette école est d'ailleurs officiellement reconnu par l'État. Après Paris, Cannes, Lyon, et Montpellier, Nantes devient donc une place forte des DJs et du son en France.

ASSOCIATION

Le CDRE France à l'écoute du marché

Accueillies par Boris Provost, désormais nouveau directeur du salon EquipHotel, les antennes régionales Ile-de-France, Provence-Alpes Côte d'Azur et Grand Sud du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation (CDRE) sont allées à la rencontre des exposants dont certains sont partenaires du club depuis de nombreuses années.



De g. à d. : Laurent Mezière (Disneyland), Jean-Claude Eudes (Relais de la Malmaison), Emmanuel Taillandier, et Gilles Perrault (Novotel Orgeval).

XV^e trophée CDRE en 2017

L'un des objectifs du CDRE France est de communiquer sur la profession et de faciliter les échanges et les relations entre les établissements. Il permet à ses membres de partager sur des sujets d'actualité mais aussi de découvrir de nouveaux produits et ser-

vices. Et ce, à un moment où le contexte professionnel reste difficile avec de nombreux taux d'occupation sévèrement affectés par la baisse de fréquentation des touristes étrangers. « Le premier poste menacé est souvent celui du directeur de la restauration et plusieurs F&B sont actuellement sur

le fil... », souligne Emmanuel Taillandier, président du CDRE. L'un des temps forts du CDRE France en 2017 sera l'organisation du XV^e trophée, concours destiné aux étudiants de sections BTS 1^{re} et 2^e année, Licence et Bachelor de moins de 23 ans, dont la finale se déroulera les 16 et

17 mars dans les locaux du lycée d'hôtellerie et de tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines (78). La soirée de remise des prix, dans un grand palace parisien, clôturera l'événement.

Le CDRE France regroupe 120 membres de l'hôtellerie 4 et 5 étoiles en France et à Monaco. L'international, quant à lui, compte une dizaine de membres expatriés. L'expatriation est en effet une solution pour quelques directeurs de la restauration dans le contexte actuel : « À condition d'avoir moins de 50 ans, d'être trilingue au minimum et de ne pas être trop cher... », précise Emmanuel Taillandier, pour qui « le partage d'information est donc primordial ». ●

Cf. Tokster.com

OUVERTURE

Le lycée Jean-Drouant participe au projet Erasmus +

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Drouant (Paris XVII^e) a été retenu pour participer au grand projet Erasmus + sur le thème de l'entrepreneuriat. Ce projet, impliquant des jeunes de 14 à 19 ans de 8 pays européens (Pays-Bas, Roumanie, Espagne, Pologne,

Turquie, Slovaquie, Angleterre et France), repose sur un partenariat stratégique entre établissements scolaires. Jean-Drouant est le seul lycée hôtelier y figurant. L'objectif général de ce projet Y2BE (Youth to Business Enterprise) est de stimuler l'entrepreneuriat auprès des jeunes

Européens à travers 8 projets de création d'entreprise dont les étudiants sont les auteurs. Un autre objectif est de faire communiquer toutes les parties prenantes à ce projet Erasmus + (étudiants, accompagnateurs et intervenants d'horizons divers) dans une même langue, à savoir l'anglais. Le lycée Jean-Drouant accueillera ses partenaires européens du 27 février au 4 mars 2017.

Pilotée par le coordonnateur du projet, Élodie Cormier, professeur d'anglais et enseignant référent pour l'action européenne et internationale de l'établissement, une équipe composée de professeurs volontaires préparera les élèves à ces rencontres, l'idée étant de permettre à chaque élève de participer à au moins une mobilité d'une semaine dans un des pays partenaires. ●

https://www.ac-paris.fr/portail/jcms/p2_1240310/projet-erasmus-des-entrepreneurs-europeens-en-herbe-au-lycee-jean-drouant



EUROSKILLS 2016

La France à la troisième place



L'équipe de France des métiers a placé la France au palmarès des trois meilleurs pays d'Europe. Sur les 23 métiers représentés, elle s'octroie 10 médailles. Au palmarès de la 5^e édition des EuroSkills de Göteborg (Suède), qui se sont achevés le 4 décembre, figurent notamment une médaille d'excellence en Cuisine pour Gilles Claret (Occitanie) et une médaille d'excellence en Service en salle pour Coralie Cruzel (Occitanie). Par ailleurs, le Prix spécial de l'équipe de France des métiers est attribué à Coralie Cruzel pour le métier Service en salle. EuroSkills est une compétition professionnelle européenne pour les jeunes de moins de 25 ans qui promeut les métiers, tous les deux ans, dans l'un des 27 pays membres de WorldSkills Europe.