

ACTUS MÉTIERS

SNACKING

SERVICE À TABLE

RESTAURATION COLLECTIVE

DISTRIBUTEURS FOODSERVICE

FOURNISSEURS

LES FEMMES & LES HOMMES

JOURNAUX

ACTUS METIERS > DIX CANDIDATS DANS LES STARTING-BLOCKS POUR LE TROPHÉE CDRE 2024

Actus Métiers

Concours

Etudiant

Dix candidats dans les starting-blocks pour le Trophée CDRE 2024

Publié le 14/02/2024 par Jean-Charles Schamberger



Pour cette édition, basée sur les Jeux Olympiques, les candidats du Trophée CDRE France devront revêtir la casquette de directeur d'exploitation d'un hôtel 4 étoiles de 200 chambres et soutenir une prestation destinée à une fédération nationale sportive et ce, pour une durée de 15 jours, dans le cadre de la préparation de la compétition.

Partager sur

Les préparatifs ont débuté ! Les dix finalistes du 22e [Trophée du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation](#) (CDRE France) se retrouveront à **Strasbourg** (67) le 15 mars prochain en mode Jeux Olympiques. Cette finale hybride se déroulera en 2 temps : des ateliers via la plateforme pédagogique TeachReo et en présentiel au sein du **lycée hôtelier Alexandre-Dumas à Illkirch-Graffenstaden**.

Sont ainsi sélectionnés, grâce aussi à leurs professeurs référents cités en parallèle :

- Jules Baudin - Institut Lyfe Ecully (Nadine Chareyre)
- Eugénie Bouvier - Institut Lyfe Ecully (Nadine Chareyre)
- Coralie Chantalou - Lycée François-Rabelais Lyon Dardilly (Muriel Majorel)
- Léa Deguirmandjian - Lycée hôtelier Marseille (Frédéric Giugliano)
- Elfie Lerout - Ferrandi Rennes (Thomas Mary)
- Tugdual Gautier - Lycée de Gascogne Talence (Vincent Gladieu)
- Mathilde Marchiori - Lycée hôtelier Lesdiguières Grenoble (Pierre Falzi)
- Marie Perrin - IAE Chambéry (Muriel Majorel)
- Nino Rogues - Lycée Nicolas Appert Orvault (Anne-France Raillot)
- Haja Raharimanarivo - CFA Marseille (Frédéric Giugliano)

Pour cette édition, basée sur les Jeux Olympiques 2024, le CDRE France, présidé par **Noël Lazarini**, attend des candidats de revêtir la casquette de directeur d'exploitation d'un hôtel 4 étoiles de 200 chambres situé dans l'une des cinq villes proposées. Le but est de soutenir la prestation destinée à une fédération nationale sportive et ce, pour une durée de 15 jours, dans le cadre de la préparation de la compétition.

Nous utilisons des cookies sur ce site pour améliorer votre expérience d'utilisateur.

En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de ces cookies. En savoir plus

À LA UNE



16/02/2024
Riche pl pour la Wine We



16/02/2024
Restauration d'entrep Sodexo « Prêt à Cuisiner



15/02/2024
Qu'est-ce que pensent étudiant Resto U



15/02/2024
Précariété alimentaire Guillaume veut ins « Territ Faim »

CHAUD DEVANT



15/02/2024
Zepros Bars & Comptoirs paru!



J'ai compris

illustrer la situation stratégique et les atouts de leur hôtel.

Après les épreuves, le trophée sera décerné le vendredi 15 mars, lors d'une soirée de gala organisée au sein du lycée, avec les étudiants finalistes, leurs professeurs référents, les partenaires, les journalistes et les membres du CDRE France.

Jean-Charles Schamberger

Actus Métiers Concours Etudiant

Partager sur



Inscrivez-vous gratuitement à nos newsletters

S'inscrire

SUR LE MÊME SUJET



Fromage

16/02/2024

Riche plateau pour la Cheese & Wine Week 2024



Actus Métiers

15/02/2024

Zepros Bars & Comptoirs #6 est paru!



Fournisseurs

Sponsorisé par P&G Professional

05/02/2024

Les meilleurs conseils de Pascale Allaert (MOF Entretien du Linge et ambassadrice P&G Professional) pour un linge professionnel 5 étoiles



Café

23/01/2024

Trois jours pour célébrer le café de spécialité



Restauration collective

Sponsorisé par La pintade, le goût du bon

08/02/2024

Le chef Charles Soussin : « cette volaille qui laisse place à votre créativité »



Partenariat

15/02/2024

Les Gîtes de France et l'Umih défendent le tourisme rural



Etude

06/02/2024

L'intelligence artificielle, invitée durable de l'hôtellerie-restauration



Boulangerie

22/01/2024

La France remporte la Coupe du monde de la boulangerie 2024



Sponsorisé par Choco

02/02/2024

Comment l'IA révolutionne-t-elle le quotidien des distributeurs CHR ?

Rejoignez-nous sur réseaux sociaux



VIENT DE PARAÎTRE



Abonnez-vous gratuitement

Découvrez tous nos journaux

DÉCOUVREZ NOS AUTRES ACTIVITÉS

L'agence de stratégie dig contenus

Tokster

La newsletter quotidienne tout savoir sur l'actualité restauration

Resto Today

Nous utilisons des cookies sur ce site pour améliorer votre expérience d'utilisateur.

En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de ces cookies.