



CDRE FRANCE. Le trophée 2025 est déjà sur les rails



Le triptyque valorisation, partage et transmission est au centre des actions du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France et sera renforcé lors du prochain trophée dont l'organisation ne peut se faire qu'avec le soutien des écoles hôtelières, journalistes et partenaires du Club.

En ouverture : Les finalistes de la précédente édition

INSCRIPTION. Les étudiants de moins de 23 ans en sections BTS 1e et 2e année, licence et bachelor qui souhaitent relever ce challenge 2025, peuvent s'inscrire jusqu'au 18 novembre 2024, via le site <http://www.cdrefrance.com> - secretariat@cdrefrance.com.

Ancré dans la réalité du terrain, le thème de l'étude de cas est basé sur la mission confiée de repenser dans sa globalité un concept viti-vinicole et œnologique d'une structure hôtelière et son domaine « Cru bourgeois » de 30 ha situés à 20 kilomètres de Bordeaux. Le sujet et les conditions de déroulement du trophée sont actuellement présentés aux étudiants dans bons nombres d'écoles hôtelières de France et Monaco, par les professionnels du Club pour notamment soutenir et pérenniser la transmission du savoir.

Il est attendu des candidats, de revêtir la casquette du directeur d'exploitation d'un hôtel**** de 40 chambres ouvert toute l'année. La mission confiée est de réfléchir à ce concept autour de l'œnotourisme avec notamment, deux points de ventes restauration, un spa, une piscine intérieure et extérieure et des terrasses autour de l'établissement. Une capsule vidéo de 2 minutes mettant en valeur l'emplacement géographique et les atouts de l'hôtel est également demandée.

Le 2 février 2025 est la date butoir de transmission du dossier numérique de l'étude de cas qui sera évalué par un jury composé de membres du CDRE France, enrichi d'anciens finalistes des précédentes années. La proclamation des résultats qualificatifs individuels pour la finale nationale sera assurée dans la foulée.

Quant au dénouement de ce trophée, il sera développé sous une forme totalement présentielle avec des épreuves organisées les 27 et 28 mars 2025, au lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne à Talence. Enfin, la communication des résultats sera faite lors de la soirée de gala dans un lieu non connu à ce jour, en présence du parrain Anthony Torkington, managing director Relais & Châteaux.

(photo DR)

Publié le 23 septembre 2024

Nos Dernières Actualités

LES ÉTOILES DE MOUGINS. La jeune génération à l'honneur



Les jeunes talents de demain se sont révélés lors des deux concours, programmés lors de la 15e édition du festival international de la gastronomie parrainée par Guillaume Gomez, ancien chef de l'Élysée et ambassadeur de France de la Gastronomie.

[Lire la suite](#)

LES FILLES À CÔTELETTES. Carton plein lors de la finale du championnat de France de barbecue



3 recettes, 3 médailles, or dans la catégorie bœuf, argent dans la catégorie agneau et bronze dans la catégorie taureau de Camargue AOP... Qui dit mieux !

[Lire la suite](#)

THE FORK. Green week 2024

FESTIVAL ÉTÉ INDIEN(S) À ARLES. Cuisine et art de la table