



Coworking Channel présente le Défilé Mode à Paris Fashion Week



COWORKING TV NEWS FRANCE FOOD AND DRINK

Un nouveau format pour le XXIVe trophée du Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France 2026

📅 07/10/2025 👁 38.8K 👍 78

Un nouveau format pour le XXIVe trophée du Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France 2026



Pour sa 24^e édition, le Trophée du CDRE France innove avec un processus de sélection inédit. Les candidats devront désormais :

1. Réaliser une vidéo de 20 minutes, véritable exercice de soutenance autour d'une étude de cas plaçant la restauration et l'événementiel au cœur de la réflexion.

2. Passer un QCM portant sur des indicateurs financiers opérationnels.

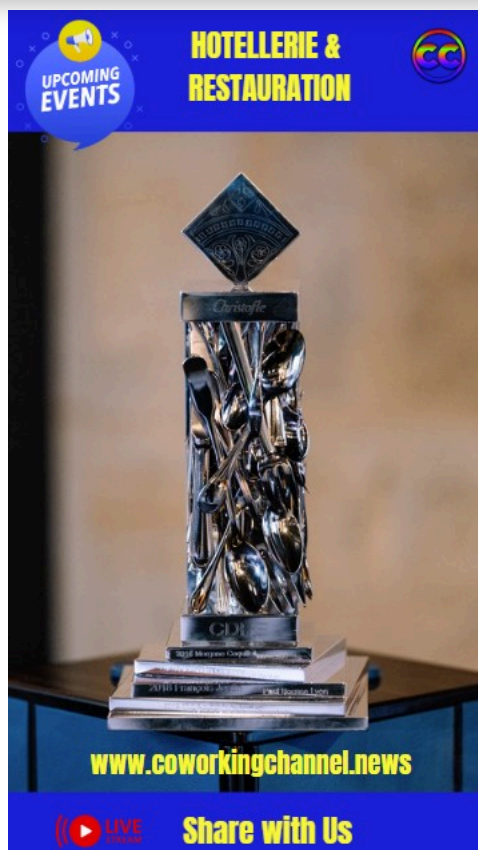
Ces deux étapes permettront d'identifier les meilleurs profils appelés à concourir en finale. DATES À RETENIR : Inscriptions : du 30 septembre au 30 novembre 2025, par email à cdretrophee2026@gmail.com

Révélation du lieu de la finale lors de la soirée des partenaires au SO/ Paris Hôtel

Remise des vidéos : avant le 30 janvier 2026 Épreuve de QCM et annonce des finalistes :

Février 2026 Finale nationale : les 19 et 20 mars 2026, dans la région de Lyon Soirée de gala et proclamation des lauréats : 20 mars 2026, dans un lieu tenu secret

TOP 🔍



Le concours s'adresse aux étudiants de moins de 23 ans, inscrits en BTS, Licence ou cursus équivalent. Dans le cadre de l'étude de cas, chaque candidat incarnera le rôle de Directeur Événementiel d'un groupe innovant, porteur d'une vision immersive et expérientielle de la restauration.

Il devra imaginer une stratégie d'expansion ambitieuse, proposer des services annexes, et concevoir une soirée d'inauguration pour 350 convives, exclusivement sur réservation.

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE, UN OUTIL AU SERVICE DE LA RÉFLEXION L'IA trouvera naturellement sa place dans le processus de réflexion et de conception, sans pour autant supplanter la créativité et le jugement humain des candidats.

UNE DYNAMIQUE DE TRANSMISSION.

Le CDRE France peut compter sur le soutien des écoles hôtelières, des journalistes, des partenaires et des anciens finalistes. Cette synergie illustre la volonté du Club de transmettre et de valoriser la nouvelle génération de professionnels : des jeunes spontanés, audacieux et matures, garants de la pérennité des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Spread the love

