



Emmanuel Taillandier, président du CDRE France.

ASSOCIATION

Le CDRE avance

Échange de vœux et convivialité, fin janvier, au Terrass Hotel (Paris XVIII^e), pour l'afterwork organisé par le CDRE Ile-de-France. Le club des directeurs de la restauration et d'exploitation a prouvé une nouvelle fois qu'il était une association composée d'adhérents qui apprécient de se retrouver et d'échanger. Une cinquantaine de

membres dont 23 F&B étaient ainsi présents. Cette première réunion de l'année était l'occasion de présenter officiellement aux membres et partenaires le nouveau site internet du CDRE. Réalisé par la société toulousaine Crea2F, celui-ci s'avère plus moderne, plus fluide, et présentera encore de nombreuses évolutions permettant aux membres du club de l'animer et d'échanger entre eux. Le club vient, par ailleurs, de renouveler son bureau national pour les deux prochaines années. Emmanuel Taillandier a été réélu à la présidence du CDRE France.

monégasque – ont gagné leur place pour disputer la finale du trophée 2018 qui se déroulera au lycée hôtelier Bonneveine à Marseille, les jeudi 15 et vendredi 16 mars. Sont ainsi sélectionnés : Antoine Blot du LTH Paris-Drouant ; Clara Blum du LTHT d'Illkirch Graffenstaden-Strasbourg ; Sarah Correard du LTHT de Grenoble ; Julien Dalmas du LTH de Lyon-Dardilly ; Naomée Fall du LTH de Grenoble ; François Jestin de l'Institut Paul-Bocuse-Écully ; Gabriel Rahal de LTH Lyon-Dardilly ; Ophélie Roquet du LTHT de Toulouse ; Théo Sanchez du LTH de Toulon ; Elsa Vansnick du LTH de Marseille.

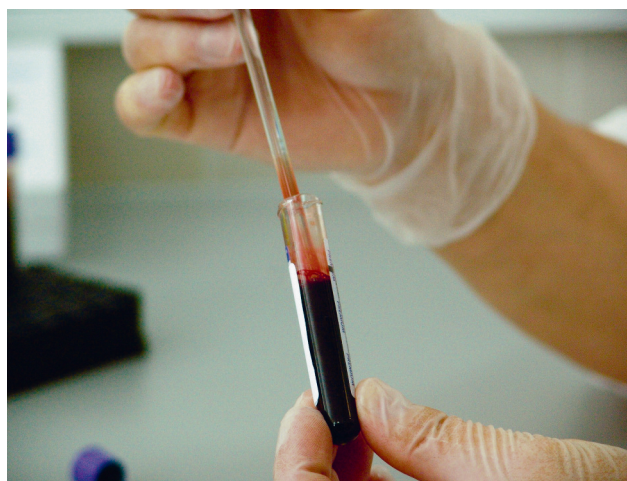
Le Trophée sera remis vendredi 16 mars, à l'hôtel Intercontinental de Marseille, en présence du parrain de cette édition – une personnalité du monde de l'hôtellerie-restauration – des professeurs, des partenaires et membres du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France. ●

10 finalistes pour le XVI^e Trophée du CDRE

Autre temps fort de la vie de l'association, le Trophée du CDRE France. Le 10 février, à l'issue de la correction de l'étude de cas, 10 étudiants – parmi les trente candidats de section BTS, licence et bachelor, postulants de différents lycées hôteliers français et

LUTTE CONTRE LE CANCER

Klesia et la branche HCR s'engagent



Le cancer étant la première pathologie qui affecte les salariés de la branche hôtels, cafés, restaurants (HCR), les partenaires sociaux se mobilisent et font de cette cause une priorité. Cette branche s'est engagée à soutenir à hauteur de 4,5 M€ la lutte contre le cancer, dans le cadre d'une convention de mécénat qui s'étalera sur les trois prochaines années avec l'Institut Gustave-Roussy.

Klesia assure la majorité des salariés de la branche HCR pour leur couverture complémentaire santé et prévoyance. Cet engagement va permettre à des projets de se déployer sur la durée nécessaire et offrir aux médecins-chercheurs de l'Institut Gustave-Roussy les moyens d'améliorer les traitements afin de guérir dans les années à venir trois patients sur quatre. ●

ORIENTATION SUPÉRIEURE

Parcoursup mode d'emploi



Le site internet Parcoursup met à la disposition des lycéens et futurs étudiants des tutoriels vidéos et une rubrique « questions fréquentes ».

Lancée le 15 janvier, Parcoursup est la nouvelle plateforme nationale d'admission en première année des formations du premier cycle de l'enseignement supérieur. Elle permet aux lycéens, apprentis ou étudiants en réorientation qui souhaitent poursuivre une formation dans l'enseignement supérieur à la rentrée 2018 de se préinscrire, de déposer leurs vœux de poursuite d'études et de répondre aux propositions d'admission des établissements dispensant des formations de l'enseignement supérieur (licences, STS, IUT, CPGE, Paces, écoles d'ingénieurs...).

Le calendrier est le suivant : inscription et saisie des vœux (10 au maximum) jusqu'au 13 mars 18 h 00, finalisation des dossiers et confirmation des vœux jusqu'au 31 mars, réception et acceptation des propositions du 22 mai au 21 septembre, phase complémentaire (de nouveaux vœux pour des formations ayant des places vacantes peuvent être formulés) du 26 juin au 21 septembre. Les inscriptions dans les formations s'effectueront au cours de l'été. La procédure sera close le 21 septembre inclus. ●

<https://www.parcoursup.fr/>

Vite !

LIVRE

Créer ou reprendre un restaurant traditionnel

Récemment paru, le livre *Créer ou reprendre un restaurant traditionnel* est destiné à aider et à accompagner les porteurs de projets en les guidant dans les différentes étapes. On y retrouvera l'essentiel des sujets que l'on doit aborder, avec les recommandations des auteurs (Adeline Desthuilliers, Maud Guettier et Mahmoud Ali-Khodja) ainsi que des pistes pour aller plus loin dans la recherche d'informations.

Cf. Tokster.com



DIGITALISATION DES RH

PayFit passe la barre des 1 000 clients

Depuis avril 2016, plus de 1 000 entreprises, dont Big Mamma, utilisent la solution PayFit pour leur gestion des ressources humaines : les fiches de paie, les déclarations sociales, les congés et absences, le suivi du temps de travail, l'arrivée des nouveaux employés, les notes de frais, etc. Dernièrement, c'est l'entreprise Bellota-Bellota (charcuteries espagnoles) qui a décidé de confier à PayFit la gestion de ses process RH.

HEG 2018

Le Cordon Bleu lance une bourse d'études

Le Cordon Bleu, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, annonce le lancement d'une bourse d'études pour l'un de ses prestigieux programmes, les Hautes études du goût (HEG). D'une valeur de 3 750 €, celle-ci permet de couvrir la moitié des frais de la formation. Les candidatures sont ouvertes dès à présent.

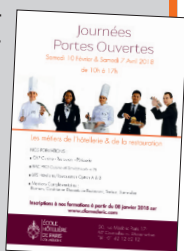
Cf. Tokster.com

FORMATION

L'École hôtelière de Paris ouvre ses portes

L'École hôtelière de Paris-CFA Médéric organise une nouvelle journée portes ouvertes samedi 7 avril de 10 h 00 à 17 h 00, sans inscription préalable. Les futurs apprentis et professionnels de l'hôtellerie et de la restauration pourront découvrir l'école et les différentes formations proposées, avec la participation des professeurs et des apprentis de Médéric.

Cf. Tokster.com



Vite !