

Rechercher articles, blogs...



## ACTUALITÉS

Accueil > Actualités > Formation - Écoles

### Hugo Vesin remporte le 20e trophée CDRE France

Formation - Écoles - lundi 11 avril 2022 11:39

Ajouter l'article à mes favoris  
Suivre les commentaires

Poser une question  
Ajouter un commentaire

Partager : f t w m i s



© Sébastien Renucci

Hugo Vesin et Emmanuel Taillandier, Président National CDRE France

L'école Ferrandi Paris a accueilli les 9 ateliers opérationnels du concours (Management des équipes, Gestion des conflits clients en Anglais, Communication digitale, etc.), les 24 et 25 mars.

Les étudiants devaient au préalable pour se qualifier, définir un projet novateur, au sein de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay au travers d'une étude de cas. Les candidats ont soutenu, à l'oral lors de la finale, leur vision du positionnement stratégique et commercial de cette exploitation.

Sous la lumière de ce monument mondialement connu, le parrain **Pierre-Etienne Caire**, Directeur Pôle Hôtellerie Paris Society, très heureux de partager ce trophée avec de jeunes professionnels, donne quelques conseils dont celui de toujours choisir un poste qui plaît. Pragmatique et également bienveillant, Il ajoute « *On s'attache beaucoup plus, au cours de sa carrière, à une ou plusieurs personnes plutôt qu'à un groupe.* »

Peu de temps avant l'annonce des résultats, **Thomas Caretti** du Lycée Technique Hôtelier Savoie Léman Thonon-les-Bains a reçu des mains du partenaire « Esprit Gourmand », à l'occasion de ses 100 ans, le prix de la meilleure négociation fournisseur.

#### Le podium

**1<sup>er</sup> :** Hugo Vesin de l'Institut Paul Bocuse Ecully (69)

**2<sup>ème</sup> :** Salomé Cardon de l'Ecole de l'Hôtellerie Ferrandi Paris (75)

**3<sup>ème</sup> :** Elise Fournier de l'Ecole de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe à Ferrières-en-Brie (77)

#### 4<sup>èmes ex aequo :</sup>

Thomas Caretti du Lycée Technique Hôtelier Savoie Léman Thonon-les-Bains (74), **Baptiste Munch** de l'Ecole Hôtelière Saint-Quentin-en-Yvelines (78), **Nathan Pauget** du Lycée Hôtelier François Rabelais

## JOURNAL & MAGAZINE



N° 3769 -  
01 AVRIL 2022

>Lire le journal  
>Voir les archives



N° 3770 -  
15 AVRIL 2022

>Lire le magazine  
>Voir les archives

## SOS EXPERTS

Une question > Une réponse



**Implanter et gérer votre restaurant**

par Jean Gabriel Du Jaiflin

« Création restauration : quelles sont les recommandations en termes de normes, sécurité ? »

LUDOVIC LUDOVIC-974@HOTMAIL.FR

> Consulter le service SOS Experts

## Tweets de @lhotellerieLHR

**lhotellerieLHR**  
@lhotellerieLHR

Arnaud Donckele, nouveau 3 étoiles Michelin  
lhotellerie-restauration.fr/journal/restau... via  
@lhotellerieLHR #michelin2022 #gastronomie  
#paris #restaurant #chef

**Arnaud Donckele, nouveau 3 étoiles Mi...**  
Après sept mois d'ouverture, le restaurant...  
lhotellerie-restauration.fr

1..h

Intégrer

Voir sur Twitter

## SERVICES

#Cdre

## SOS EXPERTS

Des experts à votre service !

## FORMATION - ÉCOLES

Rechercher une formation, une école

[Retour](#)

 Ajouter l'article à mes favoris  
Suivre les commentaires

 Poser une question  
Ajouter un commentaire

Partager :      



Ajouter un commentaire / Poser une question

Publier

### Newsletter L'Hôtellerie Restauration

Inscrivez-vous pour recevoir notre newsletter quotidienne !

 laurentmeziere@hotmail.com

## Formation - Écoles



### Les Toques blanches lyonnaises récompensent les jeunes espoirs de demain

Au cours de son assemblée générale, l'association de chefs cuisiniers a remis pour la première fois le prix des jeunes espoirs à deux apprentis en cuisine et en salle pour les récompenser de leur travail et de leur implication dans le métier. [\[+\] Lire la suite](#)

jeudi 14 avril 2022 15:05



### Lauréats du 48ème Championnat de France du Dessert

Julien Leveueur et Elsa Molton ont remporté la 48ème édition du Championnat de France du Dessert, un concours organisé par Cultures Sucre. [\[+\] Lire la suite](#)

jeudi 14 avril 2022 08:05



### Les retrouvailles des anciens du lycée de Romas

L'Association des anciens du lycée Jacques de Romas se sont retrouvés autour d'un repas convivial rythmé par les souvenirs des uns et des autres [\[+\] Lire la suite](#)

jeudi 14 avril 2022 08:05



### Trophée du cuisinier Durand : victoire de Tom Beugnies

Réservé aux apprentis inscrits dans les établissements de formation du Gard, le 35e Trophée du cuisinier Durand, organisé par la... [\[+\] Lire la suite](#)

mercredi 13 avril 2022 12:05



### Le Luxembourg remporte le concours Local'Mans 2022

Rodrigo Da Silva-Nascimento étudiant de l'EHTL (Luxembourg) remporte la 2ème édition du concours Local'Mans au CAMPUS des Métiers Sainte-Catherine Le Mans. [\[+\] Lire la suite](#)

## Vidéos - Podcasts



Pass sanitaire pour les salariés : hôteliers et restaurateurs racontent sa mise en place

[> Voir toutes nos vidéos & podcasts](#)

## Articles les plus lus



Face à la hausse du prix des matières premières, l'addition est salée



L'info de la semaine en bref



Atelier déco : Le renouveau de l'hôtel Scribe



Alain Ducasse se lance dans le burger végétal



Uni, le premier restaurant lyonnais avec abonnement

## Derniers commentaires



Uni, le premier restaurant lyonnais avec abonnement



Atelier déco : Le renouveau de l'hôtel Scribe



Réévaluation du taux horaire du Smic, sans conséquence pour les CHR

VOIR D'AUTRES ARTICLES ▶



Classement hôtelier : la nouvelle grille entre en application



Face à la hausse du prix des matières premières, l'addition est salée

## 🔗 Dernières questions sur SOS Experts

Normes et installation d'une hotte aspirant

CDI dans 2 endroits (station de ski et ville) : comment formuler le contrat ?

Indemnités nourriture : comment sont-elles payées et combien en avons-nous droit ?

Heures supplémentaires : comment les récupérer ?

Indemnité compensatrice au lieu d'avantage en nature : est-ce possible ?

Application mobile disponible



Suivez-nous



Inscription à la newsletter L'Hôtellerie Restauration

✉ laurentmeziere@hotmail.com

OK

EMPLOI

FORMATION-ÉCOLES

ACTUALITÉS

SOS EXPERTS

FONDS DE COMMERCE

ANNONCES

### L'HÔTELLERIE RESTAURATION

S'abonner au journal  
Mentions légales  
Politique des cookies  
Politique de données personnelles  
Archives

Salon LHR-Emploi

### ANNONCES

Rechercher un fonds de commerce  
Passer une annonce fonds de commerce  
Offres d'emploi  
Demandes d'emploi  
Passer une annonce d'emploi

### NOS SERVICES

SOS Experts  
Formation - Écoles  
Vidéos  
Emploi & CV  
Fonds de commerce

### A DÉCOUVRIR

L'Hôtellerie Restauration en Suisse

✉ NOUS CONTACTER