

Alexandra Colomas remporte le 21e trophée CDRE

Formation - Écoles - lundi 27 mars 2023 09:26

 Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

 Poser une question
Ajouter un commentaire

Partager :     

Nice (06) L'étudiante en BTS au lycée technique et hôtelier de Monaco s'est imposée lors de la finale du concours, organisé par le Club des directeurs de restauration et d'exploitation, qui s'est déroulée le 9 mars dernier à Nice.



© Sébastien Renucci

De gauche à droite : Michel Cottray, parrain du trophée, Laure Falip, professeur d'hébergement, Alexandra Colomas, la lauréate, et Noël Lazarini, président du CDRE.

Alexandra Colomas peut se réjouir : sur les 25 candidats de départ, elle a été désignée lauréate du 21^e trophée CDRE, qui a eu lieu le 9 mars dernier au lycée Paul Augier de Nice (Alpes-Maritimes). La jeune femme, étudiante en 2^e année de BTS au lycée technique et hôtelier de Monaco, ne cachait pas sa joie à l'issue des résultats *"J'ai beaucoup travaillé depuis mi-septembre et j'ai eu la chance d'être très bien entourée par ma famille, mes professeurs et mes camarades de classe. J'avais conscience en me lançant dans l'aventure que cela pouvait m'amener beaucoup de choses positives."*

Après une première phase de sélection sur dossier et vidéo, les candidats, issus de 14 écoles différentes, n'étaient plus que dix lors de la phase finale, qui s'est déroulée en deux temps. Le 6 mars, ils ont passé six épreuves en distanciel : entretien de recrutement, négociation avec un fournisseur, gestion d'un conflit client, épreuve en anglais... Les finalistes se sont ensuite retrouvés à Nice le 9 mars pour les épreuves en présentiel. Trois ateliers leur étaient proposés : culture générale, reconnaissance de produits et d'équipements de la restauration, et management digital.

Une étude de cas sur la fidélisation des collaborateurs

Enfin, ils ont dû soutenir leur étude de cas, préparée en amont et basée sur la réalisation d'un projet novateur, au sein d'un hôtel éphémère – le French Riviera –, localisé entre Théoule-sur-Mer et San Remo, et mettre en avant une stratégie de ressources humaines pour attirer et fidéliser les équipes et valoriser la marque employeur. Les candidats devaient également identifier les effectifs et la masse salariale des services opérationnels, et réaliser un compte d'exploitation.

Alexandra Colomas avait fait le choix *"de créer un parcours collaborateur comme on crée un parcours client et de réinventer la marque employeur"*. Et d'expliquer : *"J'ai présenté une organisation fondée sur un management participatif où le collaborateur est écouté, en insistant sur la qualité de vie au travail. J'ai proposé également de créer des espaces de détente, d'instaurer des primes et de repenser les horaires pour les équipes."*

Des jeunes d'une grande maturité

Laurent Mézière, responsable des relations presse du CDRE, insiste sur le rôle du trophée auprès des élèves : *"Nous souhaitons être en lien avec le programme de leurs études tout en leur permettant de se projeter dans leur vie professionnelle. L'objectif est qu'ils se positionnent en tant que membre du management d'un établissement, alors qu'ils sont encore étudiants."* Et de se réjouir des profils rencontrés : *"J'ai vu des jeunes aguerris, spontanés, instinctifs, qui n'ont pas peur de la répartie et font preuve d'une grande maturité."*



N° 3795 -
31 MARS 2023

>Lire le journal
>Voir les archives



N° 3794 -
17 MARS 2023

>Lire le magazine
>Voir les archives

SOS EXPERTS

Une question > Une réponse



Spa : check-list pour ouvrir
par Perrine Edelman

« Spa : existe-t-il des ratios concernant l'utilisation par la clientèle de l'hôtel, par la clientèle extérieure ? »

> Consulter le service SOS Experts

 **HAUSSE DES PRIX DE L'ÉNERGIE** 

Pour retrouver tous les conseils d'experts et de professionnels

Rendez-vous sur la page dédiée

#ENERGIE
de
L'Hôtellerie Restauration
De l'Info des métiers, des données

Le CDRE s'investit beaucoup pour l'organisation du trophée, notamment grâce à l'implication de **Noël Lazarini**, son président, **Jérôme Bourdais**, président Île-de-France, **Odile Varéon**, coordinatrice du trophée, et, cette année, de **Christophe Moreau**, du lycée Paul Augier, qui a facilité les échanges entre le club et l'école. "C'était une belle édition car nous avons pu montrer aux étudiants ce que le trophée pouvait leur apporter." Ce que confirme Alexandra Colomas, qui témoigne de la bonne ambiance qui régnait tout au long de la finale : "Entre les candidats, il n'y a eu que des moments d'échange, de partage, d'aide et de soutien, avec beaucoup de convivialité et de bienveillance."

#CDRE #AlexandraColomas



Roselyne Douillet

Les finalistes

1^{re} : Alexandra Colomas, Lycée technique et hôtelier de Monaco
2^e : Dan Perrier, l'Institut Paul Bocuse
3^e : Christopher Blondel, l'IAE Savoie Mont Blanc

4^{es} ex aequo :
Clara Babkine - Lycée Technique Hôtelier Savoie Thonon-les-Bains
Salomé Cherrier - Lycée Hôtelier Marseille
Bilal Dnidane - Lycée François Rabelais Dardilly
Aurore Granger - Ecole Hôtelière et de Tourisme Jeanne et Paul Augier Nice
Lououa Khalki - Lycée Hôtelier Chamalières
Nathan Pauget - Lycée François Rabelais Dardilly
Alexandre Thil - Lycée Hôtelier Alexandre Dumas Strasbourg

[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



Le 1er concours culinaire interne du lycée Jean Monnet

Dans chaque binôme de ce premier concours, l'élève était le chef et le membre du corps enseignant le commis [\[+\] Lire la suite](#)

vendredi 31 mars 2023 08:05



Les succès de St-Meen toujours au rendez-vous

Les élèves du lycée de St-Meen récoltent obtiennent encore de beaux résultats sur de nombreux concours [\[+\] Lire la suite](#)

Tweets de @lhotellerieLHR

lhotellerie...
@lhot... · 4h

Amortisseur électricité : la date butoir pour envoyer attestation est repoussée au 30 juin 2023 lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-expe... via [@lhotellerieLHR](#)

lhotellerie...
@lhot... · 6h

Projet annoncé depuis deux

SERVICES

SOS EXPERTS

Des experts à votre service !

FORMATION - ÉCOLES

Rechercher une formation, une école

EMPLOI & CV

7312 offres d'emploi
6884 cv de moins de 15 jours

FONDS DE COMMERCE

7283 ventes de fonds de commerce

Vidéos - Podcasts



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

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

Articles les plus lus