



## ENTREPRISE // Gérer

Article publié le 26/11/2010 à 01h36 - Actualisé le 26/11/2010 à 03h14



### > 49 étudiants investissent La Coupole



Jean-Philippe Bourgueil, chef de cuisine de la brasserie, supervise le travail des étudiants.

**En cuisine et en salle pour 24 heures de service intégral dans la célèbre brasserie parisienne de Montparnasse, propriété du groupe Flo. C'est le challenge que viennent de relever et remporter 49 étudiants de l'Institut Paul Bocuse, le 15 novembre, dans le cadre de leur 3ème année de formation en management international de l'hôtellerie et de la restauration. Un défi lancé par le comité ressources humaines de l'Institut présidé par Dominique Giraudier, directeur général et administrateur du groupe Flo. Le jour suivant, les étudiants découvraient le fonctionnement et la gestion du marché de Rungis, vitrine mondiale des produits alimentaires. En épilogue de ces deux journées expressives entre pratique et théorie, François Delahaye, le directeur général du Plaza Athénée, organisait à leur intention une rencontre avec les DRH de grands groupes (Sephora, SFD, Dreamgroup, groupe Flo...) pour échanger sur la notion de service et sur « l'art de recevoir à la Française ».**



Les étudiants réunis dans les locaux du mythique dancing La Coupole, situé sous la Brasserie éponyme. Ils étaient 12 en cuisine et 39 en salle pour servir près de 1 000 clients ce lundi 15 novembre.

Ces étudiants suivent un programme de trois ans qui favorise leur intégration à des fonctions de manager, avec la perspective de postes de direction à l'international. Ce cursus délivre un double diplôme : une certification professionnelle (Bachelor) de Responsable international de l'Hôtellerie et de la Restauration délivré par l'Institut, et une licence professionnelle de Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration délivrée par l'IAE Lyon de l'Université Jean Moulin Lyon 3.

**Pour en savoir plus sur l'opération et sur l'Institut Paul Bocuse**



**INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE**

École de Management  
Hôtellerie  
Restauration  
& Arts Culinaires