

Date : 21/11/11

## Les étudiants de l'Institut Paul Bocuse aux commandes de Bofinger

Organisés comme de véritables professionnels, les 51 étudiants ont assuré le fonctionnement intégral, en salle comme en cuisine, de la **brasserie** parisienne.



Cuisine et salle, les 51 étudiants en licence de Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration de l'Institut Paul Bocuse ont tenu les manettes de la célèbre brasserie parisienne **Bofinger**.

Preuve d'une belle marque de confiance, Dominique Giraudier, directeur général du Groupe **Flo** et président du Comité Ressources Humaines de l'Institut, a remis les clés du **Bofinger** aux 51 étudiants en licence de Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration de l'Institut Paul Bocuse. L'objectif ? Assurer le service intégral des 700 couverts de la **brasserie**, tels de véritables professionnels de la restauration, le 14 novembre. Dès le lendemain matin, dans le cadre du Comité Ressources Humaines de l'Institut Paul Bocuse, les étudiants ont été accueillis par Franck Jeantet, président du groupe Potel & Chabot, au Pavillon Gabriel. Ils ont été invités à s'exprimer sur cette expérience et sur leur vision idéale du management de proximité. « Les étudiants de l'Institut Paul Bocuse reçoivent une formation qui se révèle être

## Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

**Cible**  
Professionnelle

**Dynamisme\*** : 22

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

un formidable atout pour leur carrière. Elle leur permettra de prendre du recul et d'adapter, suivant les situations, les concepts théoriques appris en salle de classe à des cas pratiques. Egalement, d'être capables de trouver le juste dosage entre décisions stratégiques et gestion de problématiques basiques » déclare Dominique Giraudier.  
B.O.