

Date : 24/10/12

## Les clefs de la célèbre brasserie parisienne La Coupole, confiées aux étudiants de l'Institut Paul Bocuse

Évènement dans le monde de la **restauration** !

Les clefs de la célèbre brasserie parisienne La **Coupole** , confiées aux étudiants de l'Institut Paul Bocuse

Les étudiants de l'Institut Paul Bocuse, prestigieuse école de management en hôtellerie, restauration et arts culinaires prendront possession, le lundi 12 novembre, de la célèbre brasserie parisienne La **Coupole** . En salle et en cuisine, ils assureront le service intégral des 800 couverts journaliers du **restaurant** .

Groupe **Flo** – Institut Paul Bocuse : un partenariat historique pour l'excellence des métiers de la restauration. A l'occasion de la 3ème édition de cet événement, le Groupe **Flo** accueille les étudiants de 3ème année du programme Management International de l'Hôtellerie et de la **Restauration** . Le principe ? Leur confier les clés de La **Coupole** afin qu'ils plongent dans le quotidien animé du métier de restaurateur: brief, mise en place, accueil, management du personnel, coup de feu, service client, réactivité, esprit d'équipe... Un terrain de jeu « grandeur nature » qui offre une vision concrète de la gestion d'un restaurant.

Groupe Flo : une entreprise engagée dans le développement des talents de la restauration. Le challenge permet aux étudiants d'appréhender, avec la complicité du personnel, tous les métiers d'un restaurant : maître d'hôtel, chef de partie, serveur, cuisinier, barman, etc. Cette expérience pédagogique innovante et audacieuse, basée sur la transmission des savoir-faire métiers sur le terrain, confirme la politique Rh du groupe et sa réputation d'entreprise « apprenante » dans le domaine de la restauration.

Une journée placée sous le thème de « l'expérience client dans l'entreprise de service » Après le service du soir, ils découvriront une autre facette du métier en partant tôt le matin au marché de Rungis, vitrine mondiale des produits alimentaires, pour parfaire leurs connaissances culinaires. Les étudiants animeront ensuite une table ronde sur la thématique de « l'expérience

## Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant la gastronomie de la décoration et des tendances de la mode.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\* : 8**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

client dans l'entreprise de service » aux côtés de Dominique Giraudier. Ils partageront avec les professionnels du groupe, l'expérience vécue et leurs sentiments sur l'expérience client qui s'est dégagée de cette journée d'exception.

Le Groupe Flo, à travers cet évènement audacieux, s'engage une nouvelle fois pour la valorisation des métiers de la restauration.