

Date : 22/11/12

## Les étudiants de l'Institut Paul Bocuse relèvent le défi du plus grand restaurant d'application au monde

50 étudiants en Licence Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse ont relevé le défi lancé par Dominique Giraudier



Lundi 12 novembre, 50 étudiants en Licence Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration à l'Institut Paul Bocuse ont relevé le défi lancé par Dominique Giraudier, Directeur général du Groupe **Flo** et Président du Comité Ressources Humaines de l'Institut : assurer le service intégral des plus de 800 couverts journaliers de la célèbre brasserie parisienne, **La Coupole** .

## Évaluation du site

Ce site s'adresse aux jeunes diplômés. Il diffuse des interviews de personnalités impliquées dans le domaine de la formation, de l'emploi ou de la jeunesse. On y trouve également des articles concernant l'actualité culturelle et ludique du moment.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 26

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Transformée le temps d'une journée en **restaurant** d'application le plus grand du monde, La **Coupole** a accueilli 50 jeunes ambassadeurs du savoir-faire à la française, sous le regard bienveillant des clients et des collaborateurs du Groupe **Flo** .

Présents en cuisine et au service, les étudiants de l'Institut Paul Bocuse se sont répartis les rôles pour assurer le bon fonctionnement de la brasserie.

« Le service est un acte qu'ils maîtrisent car il s'agit d'étudiants en Licence. Toute la difficulté réside plutôt dans le fait d'être flexible et capable de s'adapter, en un temps record, à un environnement inconnu et réel pour répondre aux hauts critères d'exigence d'une clientèle fidèle à La **Coupole** . » Hervé Fleury, directeur général de l'Institut Paul Bocuse.

Parmi ces futurs managers de l'hôtellerie et de la **restauration** qui n'ont pas pour vocation de travailler en cuisine, 13 d'entre eux ont accepté un double challenge en accompagnant jusque derrière les pianos, l'équipe de la brasserie.

« Tout s'est très bien passé ! Nous avons senti leur motivation et leur dynamisme et c'est ce qui fait la différence. Cette passion commune qui les anime déborde aussi dans leur travail. »

Jean-Philippe Bourgueil, Chef de cuisine de La Coupole

Chaque poste occupé visait ainsi à mettre en pratique le professionnalisme, le savoir-faire et les compétences managériales des étudiants de l'Institut Paul Bocuse pour leur permettre d'assurer plus de 800 couverts journaliers.

« Pour nous qui sommes des habitués, on peut vous assurer qu'aucune différence ne s'est vue pendant le service. La bonne ambiance, les sourires et le professionnalisme que nous apprécions trouver lorsque nous venons à La Coupole étaient toujours présents. Et puis nous avons surtout remarqué le bon échange qu'il y a eu entre les jeunes et leurs tuteurs d'un jour, et ça c'est important dans la transmission d'un métier. Ils ont relevé un rude défi avec brio. Bravo ! » Georges, client fidèle de La **Coupole** .

Après cette longue journée d'immersion, les étudiants ont découvert une autre facette du monde de la **restauration** , le marché de Rungis. Départ à 4 heures du matin, le mardi 13 novembre, pour appréhender l'ampleur du plus grand marché du monde et bien cerner cette étape primordiale au bon fonctionnement d'un établissement.

Pour conclure cette aventure, les 50 étudiants se sont réunis autour d'une table ronde portant sur « l'expérience client dans une entreprise de service », aux côtés de Dominique Giraudier et de Hervé Fleury. Cette table ronde animée par Philomène Bayet-Robert, enseignant-chercheur à l'Institut, a trouvé écho dans la thèse qu'elle a menée au sein du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse et soutenue avec les félicitations du jury : « Comment améliorer l'expérience client et sa mémorisation dans un contexte de restauration gastronomique ? »

Cet échange a également permis aux 50 étudiants en Licence Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration de rencontrer des professionnels du Groupe Flo, de leur exprimer ce qu'ils ont vécu et d'entendre en retour les attentes de la profession pour demain, être au plus proche des besoins.

Au nom de l'ensemble des étudiants, Caroline, étudiante au poste chef de cuisine et Emilie, étudiante au poste directeur de salle, ont remis aux 12 sous-chefs de cuisine et 36 maîtres d'hôtels d'un jour les « Trophées de la **Coupole** », en remerciement de la bienveillance des équipes et de la confiance qui leur a été accordée.

« C'est une action inédite pour un **restaurant** ayant une aussi grande capacité de réception. Ma mission est d'accueillir et d'accompagner le client jusqu'à sa table pour qu'il se sente unique, sans qu'il ne s'aperçoive de rien ».

Grisha, étudiant au poste directeur de salle adjoint du challenge de La **Coupole**.

« Découvrir l'envers du décor de la Coupole est une occasion unique. Je vis de grands moments de partage avec des professionnels reconnus, j'observe ce qu'ils sont capables de faire en si peu de temps, avant d'appliquer à mon tour leurs conseils. »

Thibaut, étudiant au poste barman du challenge de La **Coupole** .

« Mon objectif est de tenir correctement chaque service, même si je n'ai pas l'habitude d'être en cuisine. C'est comme un rêve pour moi de travailler dans cette grande **brasserie** parisienne. Il faut tenir le rythme mais nous sommes très bien encadrés. »

Alice, étudiante au poste commis poisson du challenge La **Coupole** .

Ce challenge souligne le désir commun de l'Institut Paul Bocuse et du Groupe **Flo** de donner les clés essentielles à la réussite professionnelle de la jeune génération.