



Communiqué de presse – 24 octobre 2012

Evènement 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 3^{ème} édition de cet événement, le Groupe Flo accueille les étudiants de 3^{ème} 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 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.

A propos du Groupe Flo : 1er Groupe français de restauration commerciale multi-marques en France, le Groupe Flo rassemble plus de 300 restaurants dans le monde au travers de multiples enseignes. Depuis l'ouverture de la première brasserie en 1968 à aujourd'hui, le Groupe Flo est devenu leader de la restauration à thème en France avec ses enseignes : Flo, Hippopotamus, Tablapizza, les Tavernes de Maître Kanter, Bistro Romain et ses adresses prestigieuses Bofinger, La Coupole, Vaudeville, Excelsior..., le Groupe s'est développé avec succès, en mettant l'Homme au cœur de sa stratégie, en apportant une approche nouvelle au secteur avec des concepts basés sur le plaisir et la qualité, le loisir et la détente. Le Groupe Flo c'est 8.000 collaborateurs et 570M€ de CA.

Contact presse :

Astrid DE LA SELLE – Tel : 01 46 08 63 18 / 06 65 64 53 55 – astrid.delaselle@moonpress.fr

Camille JULLIEN – Tel : 01.46.08.63.15 – camille.jullien@moonpress.fr

GROUPE FLO

La restauration d'émotion, ça se vit, ça se voit

