

Date : 10/11/11

Les apprentis de l'institut Paul Bocuse aux commandes de Bofinger

Fort du succès remporté en 2010 à la **Coupo**le , le groupe **Flo** , en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, confie les clés d'une de ses célèbres **brasseries** , **Bofinger** , lundi 14 novembre, à 50 étudiants de 3ème année. Durant 24 heures, sous le regard bienveillant des équipes de **Bofinger** , les étudiants prendront les commandes de ce lieu mythique de la restauration et assureront le fonctionnement intégral de la brasserie. Organisés comme de véritables professionnels, ils prendront en charge, la salle et la cuisine pour passer de la théorie à la pratique. Véritable jeu de rôle à grande échelle, ce challenge orchestré par le groupe Flo, a pour objectif de faire vivre et ressentir à ces étudiants la réalité du terrain, les exigences du service, l'esprit d'équipe et la satisfaction du client. A travers cette initiative, Le groupe Flo réaffirme son engagement pour la valorisation et la formation des jeunes aux métiers de la restauration. Comme l'explique Dominique Giraudier, directeur général du groupe Flo : « Cette action doit devenir un rendez-vous incontournable entre les équipes et les jeunes qui ont choisi de s'engager dans nos métiers de service, trop longtemps mal aimés. Je souhaite que nous leur transmettions notre passion et notre fierté de faire ce métier ; que nous leur délivrons ce supplément d'âme, que possèdent nos équipes, tant recherché aujourd'hui, le sens du service client. J'invite toutes les écoles hôtelières et de restauration du monde à venir relever le défi et le challenge inauguré par l'Institut Paul Bocuse».

Évaluation du site

Ce site est consacré à la restauration professionnelle et aux groupes engagés dans ce secteur. Il diffuse une actualité des marchés, des nouveaux produits, de la législation du travail. Le sommaire du mensuel Néorestaurations est également accessible.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine