

Le CFA Médéric consacre une semaine à l'Art du service

Par [Un œil en salle](#) 11 mars 2022

L'ART DU SERVICE
Un nouveau regard nos métiers



DU 29 MARS AU 1^{er} AVRIL 2022
CFA MÉDÉRIC - PARIS

[Facebook](#)[Twitter](#)[Pinterest](#)[Linkedin](#)[Email](#)[Print](#)

Accueillir, conseiller, servir... Et si les métiers de salle étaient plus artistiques que cela ? C'est l'ambition portée par le CFA Médéric qui dédie une semaine, du 29 mars au 1er avril 2022, pour valoriser le service auprès de ses apprentis. Au menu de ce tout premier événement, des tables rondes, des démonstrations, des ateliers pédagogiques, des challenges et des moments d'échanges dédiés aux apprentis avec des artistes de renom. Parmi eux, l'acteur **Said Taghmaoui**, le magicien **Donovan** ou encore l'influenceur **Atef Barbouche** seront de la partie. Après un lancement le 29 mars avec Quallista, les jeunes feront un défilé avec des tabliers de mode, puis suivront des échanges avec des professionnels (voir la liste ci-dessous). Le 30 mars, deux débats se tiendront sur la « Génération Tik Tok » et « les aptitudes intrinsèques d'un Maître d'hôtel ». Le 31 mars, suite du programme avec des ateliers d'artistes sur «le Thé, la nouvelle passion du sommelier » et la « scénarisation du fruit au restaurant » ou encore « l'art floral sur table ».

Enfin, le 1er avril, cette semaine, co-organisée par la formatrice **Caroline Ravenet** et la directrice adjointe **Nadia Maazouzi**, se termine par un show autour d'une expérience de salle. Les échanges seront en retranscription directe sur la chaîne [YouTube du CFA Médéric](#). L'accès n'est pas ouvert au public extérieur.

SUR LE MEME SUJET :

MARDI 29 MARS 2022 :

PRÉLUDES

- Saïd TAGHMAOUI, Acteur (film « La Haine » 1995, série « Validé » depuis 2020, film « Wonder Woman » 2017, etc)
- Zelia, Artiste– Tablier Zezette by Montmartre
- Rosalie BOJOLY, Fondatrice et Directrice de Quallista
- Olivier BIKAO, Directeur du restaurant Alain Ducasse– Hôtel Meurice à Paris
- Fabien RODRIGUEZ, Parrain de l'événement & Directeur de Restaurant– Flocons de sel à Megève
- Claire SONNET, Directrice du restaurant Louis XV– Hôtel de Paris à Monaco

MERCREDI 30 MARS 2022 :

DIALOGUES

- Olivier BIKAO, Directeur de restaurant- Alain Ducasse– Hôtel Meurice à Paris
- Sandrine CAMBAZAR, Responsable Ressources Humaines– Groupe Alleno
- Kristine RENAUT, Maitresse de maison- Flocons de sel à Megève
- Jean-François TOSTIVINT, Directeur du CFA Médéric
- Denis COURTIADÉ, Directeur de restaurant gastronomique- Plaza Athénée
- Thierry DI TULLIO, Directeur de restaurant- La Vague d'Or ***– Saint Tropez
- Fabien RODRIGUEZ, Parrain de l'événement & Directeur de Restaurant– Flocons de sel- Megève
- Rachid SAIDI, Directeur des exploitations– Les Hôtels Monsieur Collection
- Claire SONNET, Directrice de restaurant- Louis XV– Hôtel de Paris- Monaco

JEUDI 31 MARS 2022 :

ATELIERS D'ARTISTES

- Atef BARBOUCHE, Artiste– La Ferme de Longchamps
- Caroline BOULARD, Adjointe de Direction Commerciale- Options
- Maxime CREOFF, Maître d'hôtel- Pavillon Ledoyen ***- Paris
- Philippe DE FRAITEUR, Directeur Général- Wright Tea 1856
- Thierry DI TULLIO, Directeur de restaurant- La Vague d'Or ***– Saint Tropez
- Philippe GUILLOT, Chef Fleuriste– Hôtel le Bristol Paris
- Guillaume PINAUD, Sommelier- Wright Tea 1856
- Ginger SEBBAN, Directrice commerciale- Morgane Diffusion
- Simon VERGER, Directeur de restaurant- Le Skiff Club, Ha(a)ïtza– Pyla-sur-Mer, Meilleur Ouvrier de France, Maître d'hôtel du service et des arts de la table

VENDREDI 1ER AVRIL 2022 :

FINAL

- Emmanuel KLEIN, Chef Maître d'hôtel – Choux de Bruxelles– Bruxelles
- Damien AUDUSSEAU, Chef de cuisine – Choux de Bruxelles– Bruxelles
- Corentin TABURIAUX– C-SNOW, DJ

CFA Médéricformationservice

