Site internet du rectorat de Besançon – 2 décembre 2019

lundi 2 décembre 2019

Le meilleur maître d'hôtel du monde rencontre des élèves du lycée Hyacinthe Friant

Mercredi 27 novembre, Denis Courtiade, parrain de la promotion 2007, nommé par deux fois "Meilleur maître d'hôtel du monde" par ses pairs, directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris (trois macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier de Poligny.



Cette intervention se déroulait dans le cadre du débat national "Commis de restaurant - Serveur 2.0" qu'il a initié lors de cette dernière rentrée en allant échanger avec les jeunes de quatre lycées en France: une école publique en région parisienne (François Rabelais à Dugny), une école privée à Paris (Epmt), une école privée en province (Institut Paul Bocuse à Écully) et une école publique en province (le

lycée des métiers Hyacinthe Friant à Poligny-Arbois).

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis, du <u>CAP</u> Commercialisation et services en hôtel café restaurant au <u>BTS</u> Management d'unité de restauration, en passant par le bac pro Commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration.

DANS LA MÊME RUBRIQUE

Le meilleur maître d'hôtel du monde rencontre des élèves du lycée Hyacinthe Friant

Des étudiants du lycée Germaine Tillion en visite chez Néolia

"Non au harcèlement" au collège Félix Gaffiot

Cérémonie de remise des diplômes au collège de Quingey

Cérémonie de remises des diplômes du <u>DCG</u> au lycée Louis Pergaud de Besançon.

La semaine "Ela", du 14 au 18 octobre 2019

Cérémonie de remises des diplômes du <u>DCG</u> au lycée Germaine Tillion Un mât pour accueillir...un avion!

2018/2019

Après avoir présenté son parcours professionnel, Denis Courtiade a ouvert le débat. Divers sujets ont alors été abordés lors de cet entretien entre jeunes en devenir et professionnel expérimenté :

- le savoir-dire en restaurant
- la forme que doit prendre un CV
- le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang dans un restaurant gastronomique,
- la réforme du BTS,
- les possibilités de carrière internationale,
- le salaire
- le mode de management
- le besoin de respect, de dialogue, de reconnaissance et de temps d'adaptation pour "prendre ses marques" lorsqu'ils intègrent une nouvelle entreprise.