Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.

Voix du Jura – 7 décembre 2019

A Poligny, le meilleur maître d'hôtel du monde à la rencontre des élèves du lycée Friant

L'établissement a reçu un visiteur de prestige mercredi 27 novembre.

Publié le 7 Déc 19 à 7:02

Le lycée avait réuni un panel de seize élèves et étudiants pour rencontrer Denis Courtiade (au centre, ©crédit photo lycée 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 (3 macarons Michelin) est venu à la rencontre des élèves et étudiants du lycée hôtelier Friant 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 en Seine-Saint-Denis), une école privée à Paris (EPMT), une école privée en province, l'Institut Paul**

Bocuse à Écully dans le Rhône et une école publique en province : le lycée des métiers Friant à Poligny-Arbois.

PUBLICITÉ

Le lycée avait **réuni un panel de seize élèves, étudiants et apprentis**, du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant au BTS management d'unité de restauration, en passant par le bac professionnel commercialisation et services en restauration et le bac technologique en hôtellerie-restauration. Après avoir présenté son brillant 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, des sujets pour lesquels les élèves et étudiants ont su faire part de leurs expériences et donner leur ressenti, leur avis, notamment **sur le savoir-dire en restaurant qui ne doit pas être mécanique et répétitif, la forme que doit prendre un CV pour un jeune postulant, le temps nécessaire pour passer d'un poste de commis à un poste de chef de rang, la réforme du BTS MHR, les possibilités de carrière internationale, le salaire** qui est un élément clé de motivation des jeunes.

Ce débat s'est clôturé par une séance de dédicaces du livre biographique *Pour vous servir* de Denis Courtiade (aux éditions Alisio) sorti fin octobre, retraçant sa carrière, ses expériences et ses anecdotes.