

# Hôtellerie – Restauration - Tourisme

Intervenant	Parcours	Nous pouvons vous parler
Fondateur Casual Picnic	DUT Gestion des Entreprises, Master en Management des PME. Carrière en Marketing et Communication, en agence puis dans un groupe restauration. Création d'un concept de restauration livrée.	→ <b>Des métiers et des évolutions de carrières possibles</b> dans les grands groupes de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme :
Directeur de la Restauration Durable Groupe chez BALUCHON - A TABLE CITOYENS	Apprentissage en cuisine gastronomique dès 16 ans (fin de troisième), puis successivement Cuisinier, Chef de cuisine, Directeur de restaurant, Directeur de production dans tous les secteurs de la restauration, Consultant depuis 5 ans et Directeur de la Restauration Durable pour un Groupe de traiteur solidaire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Exploitation, management de sites (hôtels, restaurants) ;</li> <li>▪ Ventes, Revenue Management, développement, distribution ;</li> <li>▪ Marketing, communication ;</li> <li>▪ Ressources Humaines ;</li> <li>▪ Finance, gestion, juridique ;</li> <li>▪ Achats.</li> </ul>
Chef de cuisine Restaurant LE PATIO Opéra	Bac cuisine. Parcours international dans plusieurs pays : Italie, France, Ecosse, Japon en tant que Chef de cuisine et Chef Pâtissier Boulanger au sein d'hôtels de luxe et de plusieurs types de restaurants : indépendants, slow food, étoilés (L'Atelier de Joël Robuchon Paris, RyuGin Tokyo).	→ <b>Des carrières internationales et expatriation</b>
Assistante RH & Qualité dans l'hôtellerie	Master Hotel And Tourism Management, Vatel (2017). Nombreux stages dans l'hôtellerie en France et en Angleterre.	→ Des moyens de faire d'une vocation une vraie carrière
Directrice Audit International dans le secteur aérien	Bac littéraire, Oxford Business School puis MBA Leadership & Airline Business Development à Johannesburg. 25 ans chez British Airways dans des rôles Marketing et Commerciaux et dans l'analyse de performance.	→ De l'équilibre vie de famille / vie professionnelle, de l'importance de l'investissement et de l'engagement que demande cette filière
Enseignant Formateur au CFA Médéric, accompagné d'un apprenti du CFA	CAP/BEP en cuisine, BAC Pro cuisine, BTS au CFA Médéric. A travaillé dans l'hôtellerie, dans le groupe Louvres-Hôtel puis chez Best Western comme Directeur d'hôtel. Aujourd'hui, Enseignant Formateur en service de salle au CFA Médéric.	→ Du choix de travailler en indépendant : avantages et contraintes
Directeur Général Hôtel BOISSIERE	Bac à l'Ecole Maxim's Paris, CAP Assistant d'Exploitation en Hébergement à la Faculté des Métiers de Rennes en alternance. Réceptionniste, puis Chef de Réception, Directeur d'hébergement et actuellement Directeur d'hôtel. 10 ans d'expérience en hôtellerie.	→ De l'expérience dans des établissements de différente nature.
Gérant Restaurant le BORDELUCHE	IUT en Audiovisuel à Boulogne-Billancourt. Reconversion professionnelle après avoir travaillé 10 ans dans les médias. Création en 2003 d'un restaurant de pizzas à la part, puis création en 2007 d'un restaurant bistrannique (qui figure dans le guide Michelin).	<p>→ <b>Des études</b> pour accéder à ces métiers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'orientation en filière professionnelle – BEP – CAP ;</li> <li>▪ Les BTS et les écoles après bac ;</li> <li>▪ Les Masters spécialisés après des filières généralistes.</li> <li>▪ L'alternance, l'apprentissage et les stages</li> </ul> <p>→ <b>De l'insertion dans le monde du travail</b> et des solutions pour trouver son 1er CDI</p> <p>→ De la création et l'exploitation d'un restaurant</p>