

Formation ADH Auvergne Rhône-Alpes

7 mars 2019

« Comment un manager peut-il redonner à ses professionnels le goût du travail en équipe à l'heure du chacun pour soi ? »



Au Restaurant Marguerite à Lyon,

sous le haut patronage de
Monsieur Paul



Les membres du bureau ADH AURA



Fanny FLEURISSON, Présidente

Georges-Henri LION, Vice-Président

Michael BATTESTI

Charlotte BOYER

Florent CHAMBAZ

Isabelle DADON

Armelle DION

Bergamote DUPAIGNE

Anne-Marie FABRETTI

Sandrine POIRSON-SCHMITT

Nathalie SEIGNEURIN

Avec la présence de Sophie BEAUPERE, Vice-
Président ADH

Regards croisés autour de métiers d'excellence et d'exigence

Table ronde avec les intervenants



► **Olivier COUVIN**
Cuisinier étoilé du groupe BOCUSE, chef du restaurant BOCUSE de Collonges au Mont-d'Or, et MOF depuis 2015

► **Pierre AUVRAY**
Responsable des opérations chez «Restaurants et Brasseries de Lyon / BOCUSE »



Des échanges dans un cadre d'exception

Thématiques abordées permettant de croiser les regards :

- ▶ méthodes managériales d'un collectif
- ▶ enjeux de la gestion des talents (pour ne pas dire des égos)
- ▶ concilier exigence des process et créativité/innovation
- ▶ le sens au travail



Challenge créatif et gourmand par équipes: inventez le diner du séminaire managérial de votre établissement!



Merci au coup de pouce du
Chef du Restaurant
Marguerite!

Mise en situation professionnelle dans les cuisines du Restaurant...



Atelier foie gras et fondant au chocolat sous le regard toujours pro du Chef, amusé par le potentiel créatif des DH

Belle réussite pour cette
formation créative et
fédératrice...



A très vite le **27 juin** pour
la soirée d'accueil des
nouveaux arrivants!

