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

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

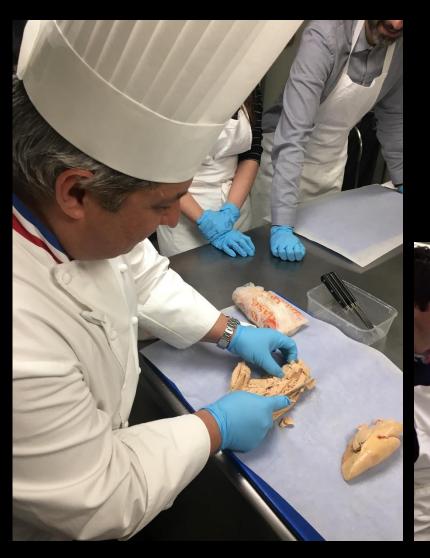


Challenge créatif et gourmand par équipes: inventez le diner du séminaire managérial de votre établissement!



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...

MARGUERITE
RESTAURANT

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

