

# INVITATION

## Sixième Congrès des Diplômés

22 & 23 janvier 2009

Ecully France



Chers Amis,

Notre Congrès organisé traditionnellement pendant le salon du SIRHA est l'occasion unique de nous retrouver et j'espère de tout cœur, que vous serez très nombreux à vous joindre à nous. Cette année, un effort tout particulier a été entrepris pour que cette 6ème édition marque un tournant important dans notre organisation et dans le développement de notre association.

Pour répondre aux attentes que vous avez exprimées par le passé et donner une nouvelle dynamique au Congrès, vous constaterez plusieurs temps forts tels que les ateliers de formation professionnelle, les ateliers « du temps retrouvé » et le dîner de gala avec, pour la première fois, la remise d'awards.

Le Congrès 2009 sera également l'occasion d'élire le nouveau Bureau.

Votre participation est donc importante, non seulement parce que vous pouvez contribuer à son nouvel essor mais aussi, parce qu'ensemble, nous pouvons être plus forts et plus crédibles pour faire rayonner notre association parmi les professionnels.

Retrouvons nous à Ecully, les 22 et 23 janvier prochains entre « souvenir » et « avenir » !

Joseph Karam, Président,

et les membres du Bureau :

Jérôme Celle, Vice Président

Anne-Laure Leuck, Vice Présidente

Nicolas Budzynski, Secrétaire

Christophe Ogombé, Secrétaire Adjoint

Sébastien Leroy, Trésorier

Philippe Lagraula, Trésorier Adjoint

Peggy Lenôtre, Chargée de Communication

# PROGRAMME

Jeudi 22 janvier 2009

## **Matinée réservée aux travaux des membres du Bureau et des Délégués Régionaux**

- 8h à 8h30** Accueil du Bureau  
**8h30 à 10h** Réunion de travail du Bureau  
**9h30 à 10h** Accueil des Délégués Régionaux  
**10h15 à 11h15** **Souvenirs et Avenir**  
Rencontre du Bureau et des Délégués Régionaux avec les étudiants de Troisième année et de Master  
**11h30 à 12 h45** Réunion de travail du Bureau et des Délégués Régionaux  
**13h à 14h** Déjeuner au Restaurant d'Application F & B

## **Première journée du Congrès**

- 14h à 14h30** Accueil des Congressistes  
**14h30 à 15h** Ouverture du Congrès par Joseph Karam, Président de l'Association et Hervé Fleury, Directeur Général de l'Institut Paul Bocuse

## **Temps de formation professionnelle**

- 15h à 18h30** Participation à deux des ateliers de formation proposés, selon vos vœux lors de l'inscription et dans la limite des places disponibles. Les ateliers durent 1h45.

### **Qualité de Service et performance : rôle et valeur du manager**

Rachel Chantal a été Responsable de la Formation et de la Qualité pour l'Hôtel Four Seasons George V avant de créer et diriger Formaluxe, un cabinet entièrement centré sur l'accompagnement des équipes vers l'excellence dans les milieux du luxe. Elle vous donnera les moyens de manager vos équipes pour les conduire à la performance.



### **Technologies innovantes et productions culinaires**

Jean-Pierre Grossi est fondateur et dirigeant du cabinet de consulting international Hores Conseil. Son expertise est l'indispensable clef pour la maîtrise des technologies innovantes, de l'ingénierie en restauration et de l'organisation de la production. Son savoir sera illustré par le témoignage d'un Chef.



### **Un site ? .... vitrine ou opportunité expérientielle ?**

Laurent Constantin est Directeur Conseil de l'agence ACTi, partenaire de l'association sur sa dimension web. Au delà de la création d'un site, l'internaute attend une émotion, un instant de vie, une expérience. Venez découvrir les opportunités offertes par le web pour valoriser le voyage expérientiel de votre restaurant ou de votre hôtel.



### **Reprendre, créer, transmettre une entreprise - tout ce qu'il faut savoir**

Charles-Alexandre Giaux Associé Cabinet SFC - Expertise Comptable - membre du comité de direction du groupe, est l'interlocuteur qui saura vous guider et vous donner les moyens de la réussite du projet de toute une vie : la création ou la reprise d'une entreprise. Diplômés et Jeunes Entrepreneurs : venez partager votre expérience.



- 18h30 à 19h** Temps libre pour les Congressistes  
**19h à 20h** Apéritif entre les Diplômés, les étudiants et les membres de l'équipe de l'Institut Paul Bocuse.  
**20h** **Cocktail Dinatoire autour des vins et des fromages Restaurant d'Application F & B, animé par Maryse Allarousse, Meilleur Sommelier de France et Vice Championne du Monde de Somellerie, et Didier Lassagne, Meilleur Ouvrier de France Fromager.**

# PROGRAMME

Vendredi 23 janvier 2009

## Deuxième journée du Congrès

9h30 à 10h Accueil des Congressistes

### Pour que grandisse l'Association

10h à 12h30 Assemblée plénière

Elections du nouveau Bureau de l'Association Alumni

13h à 14h Déjeuner

### Le Temps Retrouvé

14h30 à 18h

Pour conjuguer partage, plaisir et apprentissage, le Congrès innove et nous propose des ateliers en relation étroite avec nos métiers. Chaque atelier dure 1h45. Participation à deux ateliers, selon vos choix et les places disponibles.

Maryse Allarousse et Didier Lassagne, au sommet de leur art et de leur savoir respectifs.

Plaisir des sens et des savoirs : harmonie de pains, de vins, et de fromages.

Hubert Godon, comédien et metteur en scène, organisateur de la Remise des Diplômes de l'Institut

Exercice de style : maîtrise de la communication verbale et non-verbale.

Chef Martinet, Chef Pâtissier à l'Institut, son expertise est reconnue.

Gourmandise à l'épreuve du feu : un atelier de pâtisserie

Stéphanie Pouchoy, la magie d'une expression intelligible pour tous.

Le langage des signes... introduction à une communication universelle



18h30 à 19h30 Invité d'honneur – Conférence

Hôteliers, Restaurateurs, Managers, parce que conduire sa carrière et son projet professionnel est un véritable challenge....

Christophe Durand, symbole de performance, engagé dans sa carrière, Champion du Monde de ping pong par équipe en 1998, Médaille d'Or aux Jeux Paralympiques de Pékin en 2008, il partagera son expérience, source d'inspiration pour donner de l'énergie à nos activités.

20h

Clôture du Congrès et Dîner de gala à l'Institut et remise des Awards '09, premiers prix décernés par les Diplômés et l'Institut Paul Bocuse à trois Diplômés.

Dès samedi, rendez-vous au SIRHA : un badge VIP pour vous et une personne vous accompagnant  
SIRHA – Bocuse d'Or – Coupe du Monde de Pâtisserie.



# Les Awards '09

Vendredi 23 janvier 2009 – Dîner

Pour la première fois cette année, trois Awards seront décernés :

## Award de la Création d'Entreprise

Remis à un Diplômé qui a créé son entreprise dans le secteur de l'hôtellerie et de la Restauration. Les critères déterminants sont : l'audace et l'originalité du concept et de la création, l'opportunité d'emploi que représente l'entreprise, ainsi que la qualité de sa médiatisation

## Award Jeune Talent

Remis à un Diplômé pour l'évolution et la solidité de sa carrière.

Les critères déterminants sont : la rapidité des succès rencontrés, la dimension internationale de sa carrière, la nature de ses responsabilités.

## Award Spécial de l'Institut

Remis à un Diplômé qui véhicule une personnalité rare en termes de motivation et d'implication vis-à-vis de l'Institut et de ses étudiants, de contribution au rayonnement de l'Institut, par son charisme, sa détermination personnelle et professionnelle.

Les deux premiers Awards seront sponsorisés par des représentants des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Le troisième Award sera décerné par l'Institut Paul Bocuse.

Les Diplômés sont invités à présenter leur candidature. Un vote en ligne sur le site de l'Association sera possible.

Pour faire partie de la sélection, envoyez votre candidature par mail à [yvelise.dentzer@institutpaulbocuse.com](mailto:yvelise.dentzer@institutpaulbocuse.com) avant le 1<sup>er</sup> janvier 2009.

Votre CV, une présentation de votre société, de votre fonction... tout ce qui permettra aux Diplômés de voter, en ligne, pour l'attribution des Awards.

Mise en ligne des candidatures le 5 janvier 2009.

Clôture des élections le 15 janvier 2009.



INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE



INSTITUT PAUL BOCUSE ECOLE DE MANAGEMENT HOTELIERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES  
CHATEAU DU VIVER – BP25 – 69131 ECULLY CEDEX – France TEL+33(0)4 72 18 02 20 – FAX +33 (0)4 78 43 33 51

[yvelise.dentzer@institutpaulbocuse.com](mailto:yvelise.dentzer@institutpaulbocuse.com) - TEL +33 (0)4 72 18 02 38  
[www.institut-paul-bocuse-alumi.com](http://www.institut-paul-bocuse-alumi.com)