

Réunion économie et gestion avec la SEMMARIS organisée par Francine MATHIEU IA IPR
Approfondissant le séminaire Ducasse organisé par C. PETITCOLAS, IGEN
« Entretiens de Rungis le 8 juin 2006 de 05 heures à 17 heures »

Afin d'assurer la continuité du dernier stage chez Ducasse organisé en novembre 2005 pour treize professeurs privilégiés de lycées hôteliers de discipline Économie –Gestion, des contacts fructueux ont pu être établis avec la SEMMARIS, société gérant le Marché d'Intérêt National de Rungis et sa Direction Marketing
<http://www.rungisinternational.com/>

Une étude commanditée par la Semmaris à une agence avec l'aide de deux professeurs d'économie-gestion, Marie-Claire Auffray du lycée Jean Quaré (75) et Jean-Philippe Barret du lycée du Gué à Tresmes (77) a été réalisée sur la gestion du coût-matières dans la restauration.

Les résultats de cette étude étant maintenant connus, la SEMMARIS organise une journée de rencontre sur ce thème pour l'Éducation Nationale avec l'aide du CERPET et des professionnels restaurateurs et grossistes.

Tous les professeurs d'économie et gestion d'Île de France et quinze professeurs de province ont été également invités en particulier parce qu'ils se situent à proximité d'autres MIN susceptibles d'organiser en partenariat avec les lycées hôteliers des événements similaires, possibilités qui seront discutées avec le Président de la Fédération des Marchés Nationaux.

Jeudi 8 juin 2006.

- **De 5h00 à 8h00 : Visite du Marché International de Rungis**
- **De 8h00 à 9h00 : Petit Déjeuner**
- **De 9h00 à 12h00 : Colloque sur les pratiques actuelles de gestion en restauration commerciale**

Introduction : Marc Spielrein, Président de la SEMMARIS ; Christian Petitcolas, Inspecteur Général de l'Éducation Nationale, David Bourganell, Directeur Marketing et Communication de la SEMMARIS

1^{er} axe : approvisionnement et logistique : quelles politiques d'achat, de stock et livraison ?

- ↳ Thiébault Epp, Conso CHD. Résultats de l'étude
- ↳ Frédéric Aldebert, Directeur de Convergence Achats, centrale d'achat des groupes FLO et DISNEYLAND PARIS

2^{ème} axe : gestion du coût matières : quels calculs ? quels outils ?

- ↳ Thiébault Epp, Conso CHD. Résultats de l'étude
- ↳ Laurent Meredieu, co-fondateur de Création Conseil Dessert. Cette société a mis au point un logiciel de gestion de fiches techniques pour les restaurants sans chef pâtissier

Intervention de Monsieur Renaud Dutreil, Ministre des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et des Professions libérales

3^{ème} axe : marketing : quelle analyse des ventes ?

- ↳ Thiébault Epp, Conso CHD. Résultats de l'étude
- ↳ Bernard Boutboul, Directeur du GIRA, consultant spécialisé dans la restauration commerciale.

4^{ème} axe : management : quels impacts du profil du dirigeant sur les pratiques de gestion ?

- ↳ Thiébault Epp, CONSO CHD. Résultats de l'étude
- ↳ Nicolas Nouchi, Directeur de Conso CHD. Complément d'enquête sur un panel online de restaurateurs
- ↳ Christian Petitcolas, Inspecteur Général de l'Éducation Nationale. Intervention sur la formation au management

- **De 14 heures à 17 heures :** Présentation des nouvelles normes comptables par un formateur Michel Lozato, et échanges sur cette nouvelle réglementation qui permettra, en fonction des référentiels de formation de baccalauréat technologique et de BTS, d'harmoniser objectifs et pratiques disciplinaires et pédagogiques.

Un temps sera libéré en fin d'après-midi pour permettre à l'Association des Professeurs d'Économie-Gestion des lycées hôteliers de définir ses objectifs et ses propositions.

Cette journée est une occasion exceptionnelle de réfléchir ensemble aux spécificités de l'enseignement de l'économie-gestion dans les lycées hôteliers.