LES RESTAURATIONS D'AUJOURD'HUI

➜ BTS
➜ Licence
➜ Master

Un ouvrage qui répond aux enseignements des études supérieures en Hôtellerie-Restauration

Incontournable, ce livre s'adresse aux étudiants de Bac Pro, BTS, Licence et Master en Hôtellerie-Restauration et aux enseignants en lycées professionnels ou technologiques. Véritable socle pour comprendre la restauration actuelle, il présente les savoirs fondamentaux à maîtriser pour tous ceux qui veulent réussir dans ce secteur d'activités.

- ➜ Le marché et les spécificités de la restauration commerciale et collective au XXIe siècle
- ➜ Les clés de réussite pour chacun des segments de la restauration
- ➜ Les évolutions des attentes des consommateurs actuels
- ➜ Les nouveaux paradigmes alimentaires en restauration commerciale et collective
- ➜ Les réponses des professionnels de la restauration et les nouveaux paradigmes de fonctionnement
- ➜ Les évolutions du cadre législatif en restauration commerciale et collective

YANNICK MASSON : 37 ans au service de la restauration

- ***17 années comme acteur*** *(chef en entreprises privées du monde de la gastronomie), puis* ***professeur de cuisine*** *en lycées hôteliers.*
- ***20 années comme enseignant universitaire :***
  - *responsable et formateur en Master « Métiers de l'Enseignement et de la Formation en Hôtellerie Restauration » - ESPE (École Supérieure de l'Enseignement et de la Formation des enseignants), Toulouse Midi-Pyrénées.*
  - *enseignant en Master « Management et Ingénierie en Restauration Collective » - ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et des Industries de l'Alimentation), formation des gestionnaires d'unités de restauration collective et des techniciens en ingénierie. Université Toulouse 2.*
  - *enseignant en formation continue en restauration commerciale et collective : Greta Garonne, Sud Management Santé (CCI Agen), CNFPT, Bureau d'Études InCF.*
- ***30 années de consultant*** *pour des Bureaux d'Études en Ingénierie de Restauration, spécialisés dans la conception et/ou la réalisation d'unités de restauration : Celic Agen, Garonne Ingénierie Restauration, BE InCF (Ingénierie, Conseils et Formation), Sud-Management Santé....*
- ***37 années de gourmandises*** *comme consommateur lors de séances conviviales de veille technologique dans toutes les formes de restauration commerciales et collectives.*

ISBN : 978-2-206-30427-4

9 782206 304274

Cet ouvrage a été imprimé sur du papier provenant de forêts gérées durablement.

DELAGRAVE
www.editions-delagrave.fr

➜ BTS
➜ Licence
➜ Master

LES RESTAURATIONS D'AUJOURD'HUI

DELAGRAVE

Yannick Masson

LES RESTAURATIONS D'AUJOURD'HUI

➜ Vers de nouveaux paradigmes

Indispensable à tous les étudiants en hôtellerie-restauration
➜ BTS
➜ Licence
➜ Master

DELAGRAVE

9782206304274_CV_Les restaurations aujoudhui.indd Toutes les pages

26/04/17 16:55