

Ô Service est un réseau de bienveillance...

...déjà 10 ans...



5^{ème} Assemblée Générale Lundi 11 avril 2022 - CFA Médéric, Paris



#ô10ans



Teasing de l'Assemblée Générale:

https://www.instagram.com/tv/Cb-RWh1o9eR/?utm_medium=copy_link



Cérémonie des Tabliers...



SEMAINE DE L'ART DU SERVICE

DÉFILÉ DE TABLIERS CHICS & MODE
ZELIA, ARTISTE - TABLIERS CHICS & MODE DE ZEZETTE BY MONTMARTRE

VIDÉO RÉALISÉE PAR NOS APPRENTIS EN BTS MHR 1 GROUPE 2



Pour faire patienter les invités, en préambule la « Cérémonie des Tabliers ». le Rapporteur



<https://youtu.be/m2L-6o6G0J4>

Le rendez-vous annuel de la profession...



Retour en images...



Souvenirs 2016, 2017, 2018, 2019...





<https://youtu.be/3FbAU7vBIOA>



...c'était Ô Pavillon Dauphine, Paris

Notre **Conseil d'Administration** vous souhaite la bienvenue !



Notre Hôte **Jean-François Tostivint** nous souhaite la bienvenue !





Les Jeunes talents du CFA **MEDERIC**...

...et leurs Enseignants **Claire Cercus & Julien Chaudun**

*Claire nous rappelle que l'AG est organisée et animée par la Classe BTS MHR
1 groupe 3 et que cela fait parti d'un travail pédagogique qui sera évalué
puis noté... le Rapporteur*

Victor Delpierre nous souhaite un joyeux 10^{ème} anniversaire...



<https://youtu.be/OXFDQeFE8W0>



❖ 10h00 **Présentation de l'association Ô Service - des talents de demain** (40')

Conseil d'Administration / Ambassadeurs / Comptes / Adhésions & Partenaires / Actions, bilan & projets

❖ 10h45 **Parole d'Experts**

Sénatrice Catherine Dumas / Didier Chenet / Céline Nasution « Avenir » / Emanuel Fournis « Les Concours » /
Béatrice Gravier « EquipHotel » / Fabien Crozat & Sandrine Waterlot « Korian » / Claude Bluzet « Passerelle
Handicap » / Cédric Charreire & Thomas Aussant-Géru « Croq l'Espoir » / Rémi Ohayon « Api & You » / Emmanuel
Klein « The Artist » ...

❖ 12h00 **Début de la cérémonie de remise des -Trophée Ô Service 2020 & 2021**

❖ 13h00 **Partageons - Echangeons - Débats libres** (30')

❖ 13h15 **Fin de la session** rejoindre le point « photo officielle »

❖ 13h20 **Cocktail** déjeunatoire

réalisé par les jeunes Talents du CFA Médéric & Ateliers des Arts Vivants animés par nos Partenaires

❖ 14h00 **Début** des Coach Dating (sessions de 15') Les Talents rencontrent les Mentors

❖ 15h30 / 16h00 **Fin de la 5^{ème} Assemblée Générale** & départ du CFA Médéric

Rassembler & fédérer... Ensemble créons du lien

Association créée le 16 juillet 2012 - loi 1901

Objectif

Redonner du sens à notre profession en indiquant le chemin à suivre

Mission

Mettre tout en œuvre pour répondre aux besoins et aux attentes de ceux
qui sont acteurs de leur profession,
qui croient aux valeurs de l'hospitalité,
qui pensent que le service rime avec noblesse,
qui vivent une vocation à travers un métier.

Philosophie

Savoir, Être & Transmettre

Vision

« Il était une fois le **Maître d'Hôtel** de demain... »

Nos Membres Fondateurs



Michael Bouvier



Stéphanie Leclerre



Éric Rousseau
Trésorier



Bruno Treffel



Olivier Novelli
Vice-Président



Frédéric Kaiser
Vice-Président



Joaquim Braz



Denis Courtiade
Président



Claire Sonnet

Chargée du dév./invent. de
la féminisation
de la profession

Nos Membres Exécutifs



Caroline Ravenet

Chargée du développement international



Corinne Hacquemand

Chargée du développement et
des relations Ecoles

Nos Membres Exécutifs



Stéphane Trapier

Responsable -Communication-



Emmanuel Fournis

Chargé de missions
opérationnelles



Olivier Bikao

En charge de l'accompagnement
des Nouvelles Générations

Le site internet



L'ASSOCIATION ▾

PARTAGE

ACTUALITÉS

EMPLOIS

REVUE DE PRESSE

CONTACT

ADHÉRER



14 mars 2022

Assemblée Générale 2022 – Ô Service des Talents de demain – CFA Médéric, Paris



11 mars 2022

4ème édition du Concours des Jeunes Talents de la Restauration, compétition organisée par "Produit en Bretagne" au lycée hôtelier de Dinard.



11 mars 2022

Les jeunes Talents du lycée Jean de Prades de Castelsarrasin en visite au Salon de l'Agriculture...



11 mars 2022

Le CFA Médéric fête la Journée des droits des femmes avec Claire Sonnet & Caroline Ravenet

POPULAR POSTS



15 avril 2020

L'Ecole Hôtelière Albert de Mun Ô Service du Personnel et des Soignants de l'Hôpital Necker à Paris...bravo !!!



8 avril 2016

Pourboire : le partage est de mise



24 mai 2020

Alicia Poupeney – Responsable de salle au restaurant Jean Sulpice

RECENT POSTS



14 mars 2022

Comment réagir à la pénurie de main d'œuvre accentuée en sortie de COVID ?



14 mars 2022

Concours 2022 – Ô Service des Talents de demain – "Pourquoi travaille t'on?"



14 mars 2022

› Partage

› Déconnexion

› Votre compte

CONNEXION

Identifiant

admin

Mot de passe

.....

<https://oservice.fr/>

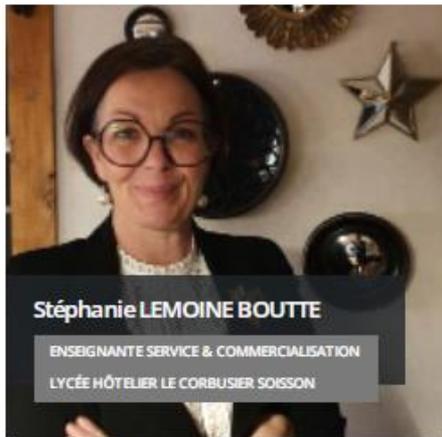
142 Ambassadeurs



Laurent Delorme

PROFESSEUR DE RESTAURATION ET
SOMMELIERIE AU CFA MUNICIPAL JACKIE
DROUET DE BELFORT

Je suis professeur de Restauration et Sommelierie au CFA municipal Jackie Drouet de Belfort...



Stéphanie LEMOINE BOUTTE

ENSEIGNANTE SERVICE & COMMERCIALISATION
LYCÉE HÔTELIER LE CORBUSIER SOISSON

Née en Nouvelle-Calédonie, ayant grandi entre le Nigéria et l'Iraq jusqu'à mes 10 ans,...



Corentin Gallene

DIRECTEUR DE SALLE À LA MAISON D'À CÔTÉ,
MONTLMAULT

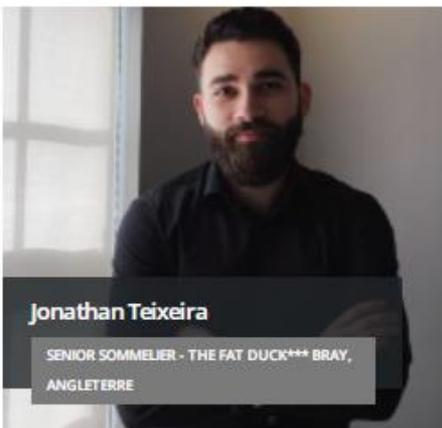
Mon parcours est un peu atypique car je n'ai pas fait d'école hôtelière, j'ai...



Andy De Brouwer

SOMMELIER / ZAAKVOERDER - RESTAURANT
"LES ELEVEURS" À HALLE, BELGIQUE

C.V. Andy FR aangepastEmplois :Depuis 1994 je travaille dans l'hôtel-restaurant de mon père "Les...



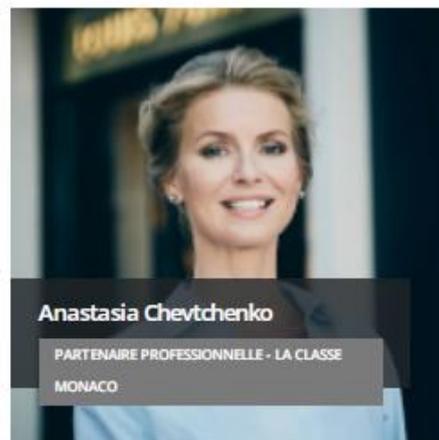
Jonathan Teixeira

SENIOR SOMMELIER - THE FAT DUCK*** BRAY,
ANGLETERRE



Pierre Gauthier

RESPONSABLE DE LA RESTAURATION ET CHEF
SOMMELIER - RISTORANTE TOSCA



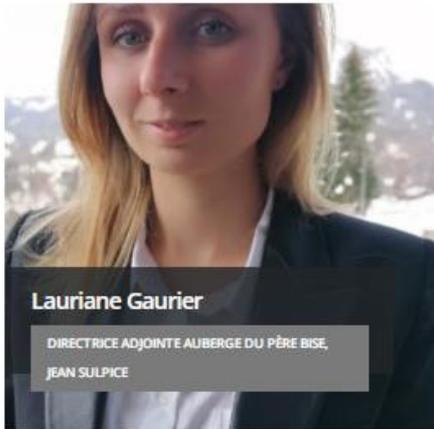
Anastasia Chevtchenko

PARTENAIRE PROFESSIONNELLE - LA CLASSE
MONACO



Thierry Chusseau

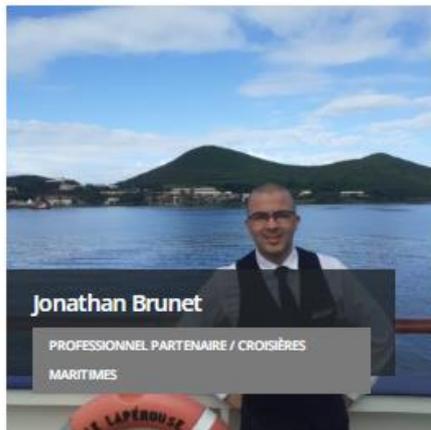
PROFESSEUR DE SERVICE ET
COMMERCIALISATION AU LYCÉE HÔTELIER DE
L'ORLÉANAIS



Biographie :Je commence mon parcours comme un heureux hasard, assez peu scolaire mais parsemé...



Attiré par la restauration depuis l'âge de 6 ans, j'ai fait l'école hôtelière de...



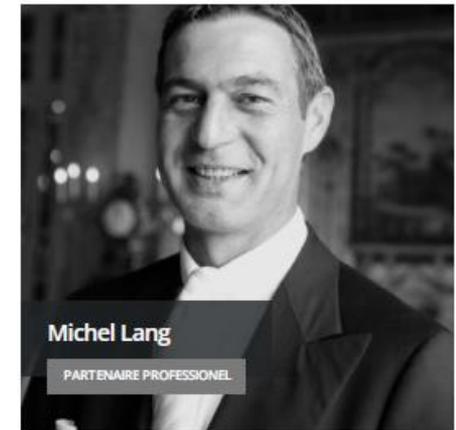
A Paris depuis 2010 j'ai grandi à Angers Une région cher



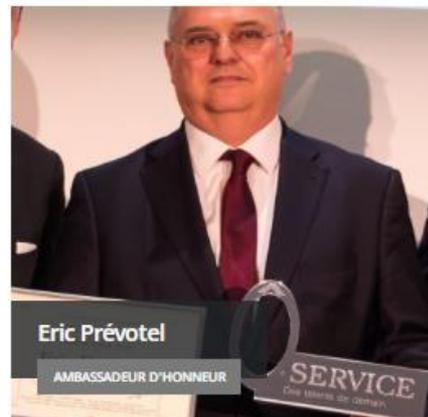
0621499674



Je suis un « Collectionneur de chefs... » Depuis 20 ans maintenant j'ai eu la chance de...



ex Membre Fondateur...diplômé de l'école hôtelière de Strasbourg, et fort d'une grande expérience européenne...



Florent Marianne

DIRECTEUR DE RESTAURANT - SYLVESTRE
WAHID, COURCHEVEL

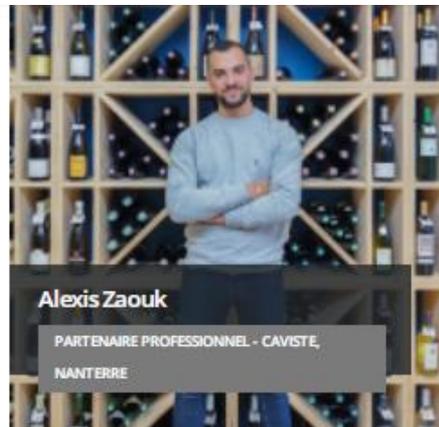
Biographie : Je me passionne pour les rapports que nous pouvons établir en l'espace de quelques...



Julie Trochain

PROFESSIONNELLE PARTENAIRE - « LE NUMÉRO »
3 **, YVELINES

Ex Secrétaire Adjointe & Membre Fondatrice... assure la responsabilité de la salle dans son restaurant...



Alexis Zaouk

PARTENAIRE PROFESSIONNEL - CAVISTE,
NANTERRE

Originaire de la Touraine, région de vins, fromages et charcuteries il est tout naturel...



Matthieu Morvan

DIRECTEUR AU BISTROT D'A CÔTÉ FLAUBERT,
PARIS

Depuis très jeune je m'intéresse aux métiers de bouche, il a été pour moi...



Antoine Juhué

DIRECTEUR ADJOINT DE LA RESTAURATION,
MUNI ALAIN DUCASSE, KYOTO, JAPON



Yohan Jossier

DIRECTEUR DE SALLE - LE GRAND RESTAURANT
JF PIÈGE, PARIS



Damien Pépin

PROFESSIONNEL PARTENAIRE, MALDIVES,
LONDRES, NEW YORK, GENÈVE...

Ses origines bretonnes lui ont transmis l'amour des produits de qualité et surtout l'excellence...



Hugues Abram

DIRECTEUR DE SALLE DU RESTAURANT LE
PRESSOIR D'ARGENT GORDON RAMSAY,
BORDEAUX

Je suis né en France mais j'ai grandi au Canada. Pays des grands espaces, de...

Alicia Poupney

RESPONSABLE DE SALLE AU RESTAURANT JEAN
SULPICE À L'AUBERGE DU PÈRE BISE À
TALLOIRES, FRANCE

Partenaires Annuels Fondateurs & Professionnels



METRO

<https://oservice.fr/partenaires-2/>



LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

les nouvelles
GASTRONOMIQUES
par Sandrine Kauffer-Binz

DELPORTE
Hospitality

<https://oservice.fr/partenaires-2/>





Trophée Frédéric Delair 2022 au CFA MEDERIC

IMG_9100 IMG_9106 IMG_9113 IMG_9120 IMG_9123 IMG_9126 IMG_9129

📅 9 avril 2022

👤 Par Denis Courtiade 📁 Actualités 💬 0 Commentaires

[LIRE LA SUITE...](#)

<https://oservice.fr/category/actualites/>



Finale régionale "Ile de France" du MAF Arts de la Table et du service 2022

Actualités



Hugo Vesin remporte la 20ème édition du Trophée CDRE – Par un Oeil en Salle

<http://unoellensalle.fr/concours/hugo-vesin-remporte-la-20eme-edition-du-trophee-cdre/>

4 avril 2022



Nicolas Marais, lauréat « professionnel » de la Coupe Georges Baptiste 2022 – Un Oeil en Salle

<http://unoellensalle.fr/concours/nicolas-marais-laurat-professionnel-de-la-coupe-georges-baptiste-2022/>



The new 'First Maître d'hôtel of Belgium' 2022 Simon De Tavernier

#FetamEMDri#Gonle#Hospitality#Maîtredhotel#Belgium#Wekimashaj
<https://www.facebook.com/Fed-MaîtredHotel-Belgium-31342279945206/> <https://www.facebook.com/fedfem>
 DuboisAnnie_Merisi_arnomedulot@normandie

21 mars 2022

Par Denis Courtiade · 0 Réaction · 0 Commentaires

[Voir la suite](#)

<https://oservice.fr/category/actualites/>



"De la fourche à la fourchette. Génération Paris 2024"

Alors que se profilent à l'horizon les jeux Olympiques de Paris 2024, 3 établissements scolaires (Lycée agricole La Touche de Plémerlé, Collège du Sacré-Cœur de Vannes, Lycée Hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-le-Grand) se sont associés pour mettre sur pied des journées particulières tournant autour de l'alimentation, de la santé, du sport, avec pour but de...

30 mars 2022

Par Denis Courtiade · 0 Actualités · 0 Commentaires



Michelin, France 2022 : 4 Prix spéciaux pour le service et la sommellerie

<http://unoellensalle.fr/actualites/michelin-france-2022-4-prix-speciaux-pour-le-service-et-la-sommellerie/> https://www.instagram.com/tv/Cbhc7u6lOQI/?utm_source=ig_web_copy_link

25 mars 2022

Par Denis Courtiade · 0 Actualités · 0 Commentaires



Comment réagir à la pénurie de main d'œuvre accentuée en sortie de COVID ?

Travaux partagés par Jean-Luc FRUSETTA - Ecole Ferrières
jeanlucfrusetta@ferrieres-paris.com CR Table Ronde Ferrières, Réagi à la pénurie de main d'œuvre, 16 02 2022

16 mars 2022

Par Denis Courtiade · 0 Réaction · 0 Commentaires

[Voir la suite](#)



« Je ne suis pas femme de chef ! »

© Nis&For Photographes L'un est chef doublement étoilé. L'autre dirige la salle de leur restaurant à Obernal. Mariés depuis 2014, Nicolas Stamm-Corby et Serge Schaal ont souhaité témoigner de l'homophobie dont ils sont victimes dans l'univers de la gastronomie. Une prise de parole en exclusivité pour 1 Epok formidable et des petites phrases qui en disent long...

1 mars 2022

Par Denis Courtiade Actualités 0 Commentaires

LIRE LA SUITE...



Palmarès du septième Trophée National Royal Picardy

- LAURÉATE : Mlle. Adèle VITROU du Lycée Hôtelier de Grenoble - DEUXIÈME : Mlle. Clara BOCQUET du Lycée Hôtelier de Thonon-les-Bains - TROISIÈME : Mlle. Élise SOUCHEZ du Lycée Hôtelier de La Rochelle - QUATRIÈME EXAEQUO par ordre alphabétique : Mlle. Marie HERVOIT du Lycée Hôtelier de Dardilly ; Mlle. Léonie SANTUCCI du Lycée Hôtelier de...

3 février 2022



Concours 2022 - Ô Service des Talents de demain - "Pourquoi travaille t'on?"

Article remis en ligne concours Flux 2022 Sujet commun passé 2022 version définitive Paul Martin Lauréat de février 2022

16 mars 2022

Par Denis Courtiade Actualités 0 Commentaires

LIRE LA SUITE...



Le CFA Médéric fête la Journée des droits des femmes avec Claire Sonnet & Caroline Ravenet / projet initié par Nadia Maazouli

https://www.lechef.com/actu-quotidien/2022-03-08-le-cfa-mederic-fete-la-journee-des-droits-des-femmes-avec-claire-sonnet-et-caroline-ravenet-projet-initie-par-nadia-maazouli

16 mars 2022



Au CFA Médéric préparatif en cours de l'AG à venir – Ô Service – lundi 11 avril 2022

Merci aux jeunes Talents pour toutes leurs belles et innovantes propositions... ainsi qu'à @clairecercus @julienchaudun @jeanfrancoistostivint
IMG_8108IMG_8134

19 janvier 2022

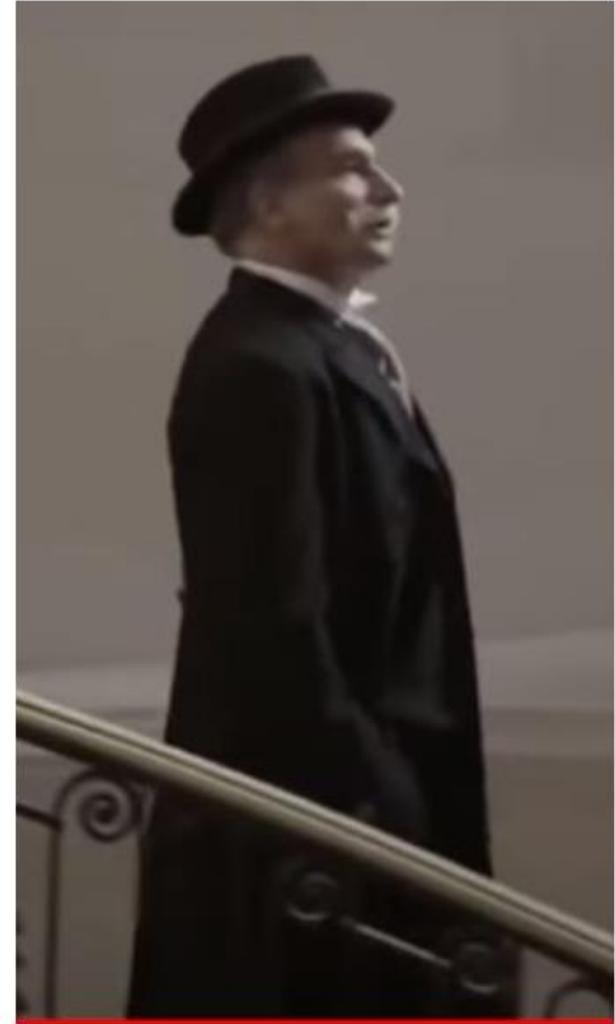
Par Denis Courtiade Actualités 0 Commentaires

[LIRE LA SUITE...](#)



"Dessine-moi un concours" à l'école hôtelière de Saint-Méen-le-Grand

Revue de presse de 20 ans de la restauration de l'hôtel Le Tourbillon de Paris Média



Auguste Escoffier, la naissance de la gastronomie moderne, reportage ARTE

De nombreuses offres d'emploi postées...



Offres D'emplois



<https://oservice.fr/emplois/>



579
Invitations à l'AG



1285 abonnés

14
Membres au C. d'Administration

8
Membres Fondateurs

0 Partenaire Fondateur en 2022 (6000€/an)

3 Partenaires Professionnels (3000€/an)
2 Partenaires Professionnels (- de 3000€/an)

5 Partenaires Médias

12 Partenaires de l'Assemblée Générale

198 Adhérents à ce jour en 2022 €

Avant déduction des frais de l'AG 2022:
solde des comptes au **25/03/2022** :

+ 14 528,77 € sur le compte courant

512
UTILISATEURS du site



142
Ambassadeurs



Ô Service des talents de demain

@OServiceDesTalentsDeDemain · ★ 4,7 (39 avis) · Organisation

👍 4 330 personnes aiment ça

📌 4 837 personnes sont abonnées

Comptes	Solde
Compte	14 528,77 €
Assoc. O Service-Des Talents De Demain	14 528,77 €
Total	14 528,77 €

Merci!

Avez-vous des questions ?



Sénatrice Catherine Dumas

Didier Chenet

Céline Nasution

Emmanuel Fournis

Béatrice Gravier

Fabien Crozat

Claude Bluzet

Croq l'Espoir

Rémi Ohayon

Emmanuel Klein



**Vos 5 minutes
d'encouragement...**

Madame La Sénatrice Catherine Dumas...



Travaux de recherche / Labels de certification & de valorisation
/ Journée-Festival du Service...

Monsieur Didier Chenet Président du G.N.I.



<https://www.gni-hcr.fr/>



<https://youtube.com/shorts/HkRd18SXeTc>

*Monsieur Didier Chenet partage avec nous sa vision sur les métiers de l'accueil et du service. Il est très confiant sur l'avenir et encourage à continuer ses démarches de valorisation de notre industrie...
Le Rapporteur*

Association partenaire avec Céline Nasution



REFLEXION • EXPERIMENTATION • ACTIONS

[HTTPS://COMMUNAUTEAVENIR.FR/](https://communauteavenir.fr/)

Dynamique positive entre professionnels

Animations autour du secteur professionnel

Ouverture vers le changement

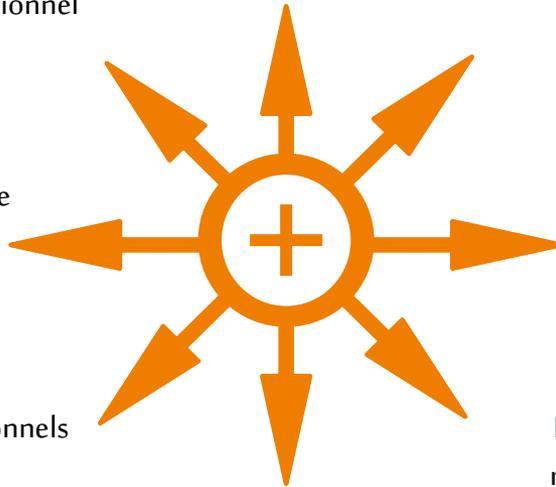
Poids d'un collectif de professionnels face aux différents interlocuteurs

Mise en commun des stratégies de communication et marketing

Soutien moral entre professionnels

Evolution de la place de la restauration dans la société

Echanges plus rapides sur des problématiques



Année de la gastronomie

Ouverture de la saison :
hiver de la gastronomie engagée et responsable
cci.fr/annee-de-la-gastronomie



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE**





Un coup d'œil
sur AVENIR



<https://we.tl/t-50DyKdOSyJ>

Venez assister et participer
à nos rendez-vous et actions !

www.communauteavenir.fr

 @communauteavenir

 Communauté Avenir

[HTTPS://COMMUNAUTEAVENIR.FR/](https://communauteavenir.fr/)



Céline Nazution a partagé avec notre communauté la vision de son association AVENIR... et c'est avec beaucoup de conviction qu'elle invite les personnes présentes à la rejoindre pour partager expériences et expertises avec le plus grand nombre... le Rapporteur





LE TROPHÉE
du Maître d'Hôtel



world **skills**
France
Olympiades des Métiers



TROPHÉE
HAEBERLIN

www.trophee-haerberlin.fr





Denis Courtiade complète : « lors d'un concours, les qualités humaines du candidat jouent un grand rôle dans l'évaluation de ce dernier...il met en garde les formateurs sur le fait, qu'avec les jeunes candidats, il ne fallait pas créer des « bêtes » à concours froides et mécaniques... »



Emmanuel Fournis a été un grand Ambassadeur de la valorisation des concours en rappelant qu'il n'existait pas de petits concours. EF rappelle l'engagement nécessaire et ô combien important des formateurs. Il encourage l'Assemblée à préparer et à présenter de nombreux candidats

.. Pascal Obrecht rappelle aussi l'importance de se mettre à la disposition des concours en qualité de Jury, car la charge de travail est très lourde et les bénévoles trop peu nombreux. PO rappelle aussi le succès du Trophée du CDR.

Frédéric Kaiser rappelle que c'est sous son impulsion que le concours MAF se déroule depuis dans un Palace: Bristol, puis Meurice... afin d'apporter au concours une dimension supplémentaire... le Rapporteur

Bonjour Denis,
J'aimerais porter à la connaissance de l'assemblée la réflexion suivante.

Les concours de restaurant peuvent ils s'affranchir d'un service à table ?

Je m'explique : Il existe aujourd'hui de nombreux concours, Trophée, Championnat, coupe.... de « restaurant ». On ne peut que s'en féliciter car ils participent à la reconnaissance des métiers de la salle, à leur promotion et à positiver l'image de notre profession.

Mais il me semble , et tout le monde s'accorde pour le dire, que l'essence même de nos métiers de salle est la relation client. A chaque interview d'un professionnel celui-ci met en avant cette relation, la prise en charge du client, le one to one, le plaisir de faire plaisir...

Ors, dans la plupart des concours qui sont organisés, **point de service !** seulement des ateliers qui permettent, j'en conviens , à mettre en lumière des connaissances, des compétences, mais pas à mon sens le savoir être. Le savoir être dans un atelier, face à un jury me semble être une relation artificielle, de Maître à élève, le jury est celui qui note....cette relation est très différente face à un client ou une véritable relation s'instaure. (c'est le candidat qui gère la relation) et le client ne note pas le candidat, et le jury se fait toujours discret dans la salle et laisse le candidat œuvrer sans intervenir.

Réaliser une technique devant la clientèle est très différente de l'atelier. La gestion du temps, le regard du client, le stress sont autant de points qui concourent à une certaine réalité professionnelle.

Bien entendu, proposer un service dans un concours, demande une logistique très complexe, couteuse financièrement mais aussi assez chronophage. On peut donc comprendre que beaucoup d'organisateur s'en affranchissent.....

Pour terminer, ici à Thonon à l'issue du Trophée nous recevons régulièrement des remerciements pour l'organisation de cette épreuve de service à table car elle permet aux candidat(e)s d'exprimer tout leur potentiel d'accueil et de service au client.

Pourrait-on imaginer que le titre de MOF Maître d'hôtel soit délivré uniquement à partir d'ateliers..... ?

Alors, service ou pas service ?

Je vous souhaite un très beau congrès et beaucoup d'échanges passionnants sur de nombreux sujets qui touchent à nos métiers de la salle.

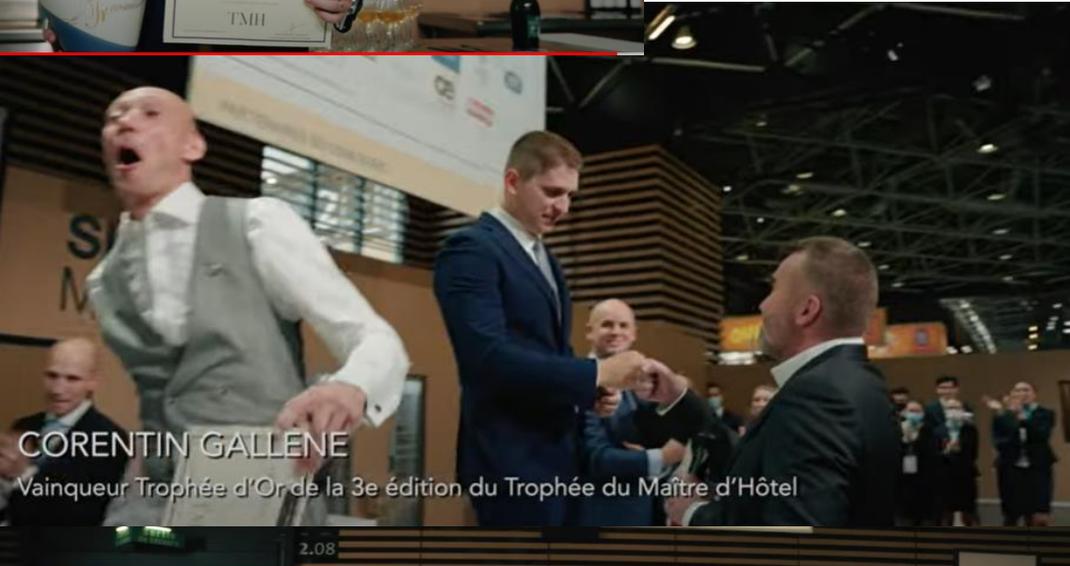
Salutations professionnelles

Didier GALOPIN



2021 Corentin Gallene
2019 Benoît Brochard
2017 Elsa Jeanvoine

LE TROPHÉE — ∞ — du Maître d'Hôtel



CORENTIN GALLÈNE
Vainqueur Trophée d'Or de la 3e édition du Trophée du Maître d'Hôtel



Retour sur le Trophée du Maître d'Hôtel 2021...



<https://youtu.be/WWIBK1xuZW8>

Denis Férault, Hervé Parmentier, Denis Courtiade, Stéphane Trapier, Patrick Chauvin



Trophée Frédéric Delair 2022...



Retour sur le Trophée Frédéric Delair 2022...



<https://youtu.be/XM0CAJZSvFU>

André Terrail, Stéphane Trapier, Pascal Pillier...



EQUIPHOTEL PARIS
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE

L'HOSPITALITÉ ENGAGÉE

📅 6-10 Novembre 2022 📍 Paris, Porte de Versailles



<https://www.equiphotel.com/>

eh! ONLINE
THE HOSPITALITY
& FOOD EXPERIENCE

S'INSPIRER, SOURCER, DÉCOUVRIR ET INNOVER
POUR DÉVELOPPER VOS PROJETS

eh! Talk

**Il était une fois le service de demain :
nouvelles tendances, enjeux RH, management, formation...**

EQUIPHOTEL PARIS
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE
6-10 NOV. 2022

Eh Talks! - EquipHotel 2022 - Paris...

LES INTERVENANTS :



Animé par :
Laurent DELPORTE
Expert hôtellerie de luxe
Delporte Hospitality



Denis COURTIADÉ
Directeur du restaurant gastronomique du Plaza Athénée
Président fondateur "ô Service - des Talents de demain"



Caroline RAVENET
Formatrice technique restaurant et hébergement
CFA Mederic Paris



Fabrice TESSIER
Directeur des Relations et des Partenariats avec les Ecoles
ACCOR



Stéphane TRAPIER
Directeur de la restauration, chargé de l'exploitation
La Tour d'Argent

**eh! ONLINE, L'HOSPITALITY ET LE FOODSERVICE
À PORTÉE DE CLIC !**



**Il était une fois
le service de demain :
nouvelles tendances, enjeux RH,
management, formation...**

eh! FRANCHISE
& SERVICES



<https://youtu.be/lp8dJNz5Wgl>

JEUDI 10 NOVEMBRE 2022 - 10H30-12H30 / SALON EQUIPHOTEL 2022

Merci à Béatrice Gravier...

IL ÉTAIT UNE FOIS LE SERVICE DE DEMAIN : 3 GÉNÉRATIONS, 3 POINTS DE VUE

- Joaquim Braz / Directeur régional opérationnel / La Lorraine
- Stéphane Trapier / Directeur de la restauration / La Tour d'Argent
- Olivier Bikao / Directeur de salle / Le Meurice
- Claire Sonnet / Directrice de salle / Le Louis XV Monaco
- Caroline Ravenet / Formatrice / CFA Médéric
- Denis Courtiade / Directeur de restaurant / Le Plaza Athénée
- Un jeune Talent en alternance / ...
- Un jeune Talent qui n'est pas en alternance / ...
- Michel Tanguy / Animateur
- Sociologue / ...

Venez nous y retrouver...

EquipHotel 2022 par Béatrice Gravier



Béatrice Gravier Directrice Générale d'EquipHotel nous rappelle sa grande sensibilité pour les métiers de l'accueil et du service. Elle s'engage à nos côtés afin de nous accompagner dans nos missions de valorisation

Denis Courtiade la remercie chaleureusement pour avoir mis à notre disposition l'outil Eh Talks dans des conditions techniques remarquablement professionnelles. DC continue à travailler sur la maquette du projet 3 Générations / 3 Points de vue qui se déroulera au prochain salon EH...

... le Rapporteur

Solidarité & Entraide...avec Fabien Crozat & Sandrine Waterlot

Denis Courtiade remercie chaleureusement Sandrine et Fabien pour leurs interventions. Ces derniers nous ont ouverts les portes de leur quotidien professionnel en Maison de retraite où l'hôtellerie et la restauration ont un rôle prépondérant dans le rythme des journées et activités proposées aux clients-patients. Le phrasé, le vocabulaire, la méthodologie, le soin, le repeat guest ... nous avons beaucoup appris. DC souhaitait apporter solidarité et entraide à ses métiers mis en exergue lors de la crise covid. DC va continuer d'apporter son soutien au personnel de service afin d'encourager la valorisation de ces métiers si essentiels dans le bien être en EPHAD. ... Le Rapporteur



<https://www.korian.fr/>



Classe Passerelle Handicap à Médéric avec Claude Bluzet



La Passerelle Handicap avec Claude Bluzet

Merci à Claude Bluzet pour sa délicate intervention et son total dévouement.

*Nous retrouverons ces jeunes en action lors du service du cocktail déjeunatoire...
Le Rapporteur*

Classe Passerelle Handicap à Médéric avec Claude Bluzet





PROJET DE RÉAMÉNAGEMENT DU SITE HISTORIQUE DE LA FONDATION

[ACCUEIL](#) [LE PROJET](#) [DIALOGUE CONTINU](#) [DOCUMENTS](#) [APPRENTIS D'AUTEUIL](#) [CONTACT](#)



UN PARCOURS POUR CHACUN, UN LIEU POUR TOUS au service des jeunes et des familles

Apprentis d'Auteuil s'engage dans un projet de transformation et de développement de son site historique, situé 40 rue Jean de La Fontaine.

Nous vous remercions pour votre participation à la concertation préalable réglementaire qui s'est déroulée du 2 novembre au 17 décembre 2021.

Retrouvez le bilan des garantes et le rapport de la fondation dans la rubrique [documents](#).

Dans une démarche de dialogue continu, Apprentis d'Auteuil vous invite à la prochaine réunion publique lundi 11 avril à 19h pour partager les enseignements de la concertation et les engagements pour la suite du projet. [Inscrivez-vous ici.](#)

Petit clin d'œil à Jean-Noël Falieres et son engagement auprès des jeunes Apprentis d'Auteuil... Le Rapporteur

Bravo aux « Cafés Joyeux »



Notre Laura



QUI SOMMES-NOUS ?

En 2017, naît le premier restaurant solidaire Café Joyeux qui emploie et forme des personnes majoritairement atteintes de trisomie 21 ou de troubles cognitifs comme l'autisme.

Notre ambition : rendre le handicap visible et favoriser la rencontre, en proposant du travail, en milieu ordinaire, à des personnes éloignées de l'emploi. Café Joyeux se veut être une entreprise ordinaire. Notre joyeuse maison entend construire un modèle rentable et faire de la différence une force. Après une première évaluation, nos « équipiers joyeux » sont tous recrutés et formés par une équipe de spécialistes RH, management, cuisine et éducateurs spécialisés. À l'issue de leur formation, les équipiers joyeux intègrent les Cafés Joyeux en CDI. En fonction de leurs capacités, et toujours encadrés par des managers bienveillants, ils occupent différents métiers de la restauration : accueil, caisse, cuisine, service en salle. Café Joyeux permet à chacun de ses équipiers de prendre confiance, de gagner en expérience et de se sentir pleinement impliqué dans l'entreprise.



Association partenaire... Croq l'Espoir 2022

> Faire un don > Adhérer à l'association | 06.22.61.58.53 | 🔍



L'ASSOCIATION

NOUS SOUTENIR

ILS NOUS SOUTIENNENT

L'ÉPHÉMÈRE

PRESSE

CONTACT



< 21
Fév
Christophe Raoux et Frédéric Kaiser,
parrains de l'édition 2022 de
l'éphémère

Deux personnalités de la haute gastronomie ont répondu présent à l'occasion de l'édition 2022 qui, après deux ans d'absence...

[Lire la suite >](#)



20
Oct
L'éphémère 2022 se tiendra le
samedi 12 mars 2022 au Pullman
Tour Eiffel

C'est officiel et enfin après deux années d'absences, l'éphémère revient le samedi 12 mars 2022 au Pullman Paris Tour...

[Lire la suite >](#)



15
Oct
Tous derrière François avec
Croq l'Espoir

Inscrit au marathon de Paris, notre ami François Calvez a tenu à mobiliser autour de lui autour d'un pari...

[Lire la suite >](#)

Petit clin d'œil aux actions réalisées par Croq l'Espoir, association partenaire, dont Frédéric Kaiser en était le dernier parrain... Le Rapporteur

**Cédric Charreire / Thomas Aussant-Geru / Olivier Bikao /
Thomas Cherbit / Frédéric Kaiser...et tous les bénévoles !**

■ <https://croqlespoir.org/>



DÎNER « L'EPHÈMÈRE DE CROQ L'ESPOIR »

LE SAMEDI 12 MARS 2022
AU PULLMAN TOUR EIFFEL PARIS





<https://www.youtube.com/watch?v=EOXY0yP7cTM>











Guillaume D.
Photographie



Guillaume D.
Photographie
Προφίλη
Guillaume D.



UN GRAND BRAVO À « CROQ L'ESPOIR »
ET À L'ENSEMBLE DES BÉNÉVOLES!



API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France



https://youtu.be/sdFAFQj_3TU

API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France

D'après le témoignage de Rémi, nous entrons dans une nouvelle ère de l'entreprise, avec une conception tournée vers l'intérêt général, les entreprises de la restauration de demain vont définir leur raison d'être...

En qualité d'acteur des métiers de la salle, quel thème, idée, engagement pensez vous essentiels dans la définition d'une raison d'être d'un restaurant ? Rémi Ohayon



API & YOU

 conseil communication e-commerce

Meilleur Ouvrier de France



Chaleureuses salutations aux associations européennes... Le Rapporteur



Fila superior, de izquierda a derecha: **Emilio Frago, Miguel Ángel Hierro, Julio Cortés, Esteban Valle, Carlos Orgaz, Miguel Ángel Negrodo, Carolina Lasmarías, Pablo Pernia, José Luis Ruíz Monsegar, Jesús Miguel Arlés y Luis Puyuelo.**

Fila inferior, de izquierda a derecha: **Israel Martínez, Antonio Bernardos, Jonathan Pallaruelo, Francis Martínez, Luis Miguel Romeo.**

Nom: Ferdinand Mambriani
Position: Président



Nom: Nicola Cannilla
Position: Responsable Opérationnel



Nom: Nicolas Bourassin
Position: Secrétaire intérim, responsable du site des activités



Nom: Paolo Della Gola
Position: Vice-Président



Nom: Dominique Vuillerme
Position: Trésorier



Nom: Vincenzo Damizia
Position: Président d'honneur





*"Together we care,
please do not
hesitate, and join
us!"*

Alain Thoon
Chairman



*"A good Maitre 'D' is
like a conductor who
makes his soloists
shine."*

Jef Vanhonnacker
Vice Chairman
1st. Maître d'hôtel of Belgium 2017
Champion du Monde Des Maîtres d'hôtel



*"I can go alone but
together, we go
faster!"*

Walter D'Hoogh
Responsible Secretary



*"Do what you like,
do what you love,
but do with
passion!"*

Sam Verheecke
1st. Maître d'hôtel of Belgium 2021
Responsible Members



*"If only sarcasm
burned calories!"*

Richard Baert
Responsible Events



Legal advisor

Arthur Lahousse



Press officer

Georges Keters

Je (voulais) suis un Artiste... avec Emmanuel Klein



Présentation à l'assemblée d'Emmanuel Klein. Maître d'Hôtel franco-belge dans l'événementiel « les champs du possible!!! »... Le Rapporteur

La Semaine du Service à Médéric...



L'ART DU SERVICE

Du 29 mars au 1er avril 2022

AU CFA MÉDÉRIC - PARIS



Une vingtaine d'Artisans et d'Artistes mobilisés afin d'initier des réflexions sur l'évolution de nos métiers et de les valoriser en mettant en lumière leurs aspects créatifs

Nadia Maazouzi & Caroline Ravenet



Présentation par Caroline Ravenet de sa semaine du service dernièrement déployée ici au CFA MEDERIC. CR encourage à mutualiser cette semaine du service sur un format nationale inter écoles... Le Rapporteur



Règlement

Suite aux votes souverains des 14 membres de son conseil d'administration, Ô Service est très heureuse d'officialiser ses Lauréats...

Dans les 4 catégories suivantes:

Trophées 2020 & 2021 du **Projet d'Ecole** remis à une école qui a su mettre en avant ses jeunes Talents à travers un (des) projet (s) notoire (s)

Trophées 2020 & 2021 de la **Transmission d'une philosophie & d'une motivation pour un métier** remis à un Enseignant-Formateur

Trophées 2020 & 2021 du **Jeune Talent** remis à un jeune qui a su se distinguer

Nos Trophées 2020 & 2021 **Coup de Cœur Ô Service**

Le Trophée 2020 du **Projet d'Ecole**

en partenariat avec
Isabelle Vray-Echinard / Classhôtel

remis à une école qui a su mettre en
avant ses jeunes Talents à travers un
(des) projet (s) notoire (s)



est décerné à :





5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Projet d'École 2020-

*remis à un établissement qui a su mettre en avant ses jeunes
talents*

CAMPUS DE GROISY

représenté par

Arnaud Gobled & Magali Ceste

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet



Campus de Groisy (74)



- Actions de valorisation des métiers de salle :
- **Nous ouvrons une nouvelle formation en salle à la rentrée 2022 : Le CAP Commercialisation & Service en HCR – Format saisonnier**
- **Nous encourageons nos apprenants en service à participer aux concours :**
- Le Trophée DELAIR (avec Lou VECTION en BP Sommelier & Rémy CHAL en BP Arts du service)
- Le concours STHAR (Anton DUREL & Quentin MACHADO en BP Bar)
- **Nous invitons des professionnels du métier à les rencontrer au sein ou en dehors du campus :**
- Participation au Gault & Millau Tour aux Halles Bocuse à Lyon avec la présence de Guillaume GOMEZ notamment : <https://www.campusdegroisy.com/actualites-campus-groisy/le-campus-aux-halles-bocuse-avec-gault-millau-47>
- Sortie pédagogique des apprenants en sommelier au domaine La Roubine (Gigondas), chez Matthieu BARRET (Cornas), chez M. SORREL (Tain l'Hermitage), au domaine Combier (Crozes Hermitage), au domaine Monnier PERREOL (St Desirat), la Maison Stephan (Tupin et Semons), le domaine Jamet.
- Intervention d'Esteban VALLE, Directeur de Salle au domaine de Châteaueux (2 étoiles au Michelin & 19/20 au Gault&Millau), au Campus pour un temps d'échange et une masterclass découpe & flambage : <https://www.ledauphine.com/magazine-cuisine-et-vins/2022/03/27/haute-savoie-esteban-valle-le-roi-de-la-decoupe-et-du-flambage-a-groisy>
- Intervention Dr Olivier REVOL de l'hôpital civil de Lyon pour une conférence sur le management de la nouvelle génération.

Le Trophée 2021 du **Projet d'École**

en partenariat avec
Isabelle Vray-Echinard / Classhôtel

remis à une école qui a su mettre en
avant ses jeunes Talents à travers un
(des) projet (s) notoire (s)



est décerné à :



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Projet d'École 2021-

*remis à un établissement qui a su mettre en avant ses jeunes
talents*

Ô CFA MEDERIC
représenté par **Caroline Ravenet**

Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet





LES EXPERTS MÉDÉRIC

Par Caroline Ravenet - CFA Médéric



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service

▶ **LES EXPERTS MEDERIC – Saison 1 : Les Hommes de service – 2017/2018**

- ▶ **Les Mentors avec** Denis Courtiade, Philippe Faure Brac, Colin Field
- ▶ **Les drôles de dames avec** Claire Sonnet, Johanna Messere, Aurélie Panhelleux
- ▶ **La génération X-Y face à la génération Connectée avec** Olivier Bikao, Sara Moudoulaud Lecoyer, Maxime Pastor

▶ **LES EXPERTS MEDERIC – Saison 2 : Les Hommes de service – 2018/2019**

- ▶ **Les concours, retours d'expérience avec** Olivier Poussier, Charles Henri Moec, Kevin Govindin
- ▶ **Jeunes et entrepreneurs avec** Marie Cabaret-Besenal, Kevin Ficat, Julia Patti
- ▶ **Les autres métiers de service avec** Ichrack Laddem , Silke Maulick, Sonia Papet

▶ **LES EXPERTS MEDERIC – Saison 3 : Edition avec des Anciens Apprentis – 2019/2020**

- ▶ **L'expatriation avec** Alexandre Masselin , Alexandre Havard, Celine Cattiaux
- ▶ **La restauration et ses métiers supports avec** Christophe Da Silva Teles, Mariama Diop, Benoit Cornillault

▶ **LES EXPERTS MEDERIC – Saison 4 : 2020-2021 – Rencontres intimistes avec les Experts (le format a changé : ils viennent individuellement ou en binôme face à 30 apprentis)**

- ▶ **Vos métiers nous intriguent avec** Alysée Soury, Maxime Pastor, Pierre Verdier, Stephane Guenaud et Sofia Corrao
- ▶ **L'entrepreneuriat en 2021 avec** Laurent Frechet et Didier Desert

▶ **LES EXPERTS MEDERIC – Saison 5 : Spécial Grands Comptes 2021-2022**

- ▶ **La pratique RSE à l'hôtel Le Bristol avec** Estelle Loevenbruck, Mehdi Larbi, Cyprien Girot
- ▶ **Le renouveau d'un palace en 2022 par l'équipe du Shangri-La avec** Julien Bardet, Sandrine Lemaire , Camille Dghoughi, Christophe Moret
- ▶ **Le challenge d'une ouverture d'hôtel en 2022 par l'Equipe de l'hôtel Cheval Blanc Paris avec** Sandra Lohier, Charles Divay et Remi Talibon

en partenariat avec

The Fork / Stanislas Leblanc

Le Trophée 2020 de la
**Transmission d'une philosophie & d'une
motivation pour un métier**

remis à un Enseignant-Formateur

est décerné à :





5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix 2020 de :

-La Transmission-
*d'une philosophie et d'une motivation
pour un métier à*

Pascal Obrecht

Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet





en partenariat avec

The Fork / Stanislas Leblanc

Le Trophée 2021 de la
**Transmission d'une philosophie & d'une
motivation pour un métier**

remis à un Enseignant-Formateur

est décerné à :



5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix 2021 de :

-La Transmission-
*d'une philosophie et d'une motivation
pour un métier à*

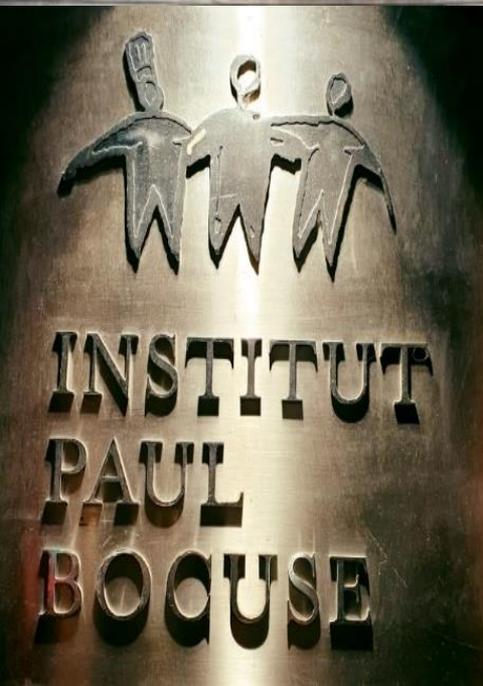
Philippe Rispa

Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet

Philippe Rispal



en partenariat avec
Nestlé Waters

Le Trophée 2020 du **Jeune Talent**

remis à un jeune qui a su se distinguer

est décerné à :



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Jeune Talent 2020-

à

Artus André

Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet





en partenariat avec
Nestlé Waters

Le Trophée 2021 du **Jeune Talent**

remis à un jeune qui a su se distinguer

est décerné à :



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Jeune Talent 2021-

à

Denis Merlo

Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet



Denis Merlo



Trophée Mille France
Édition #11
22 novembre 2021

| Reims - Grand Est

En partenariat avec

Nespresso / Alizé & Mathilde
Gilles Belle

Le Trophée 2020 du
Coup de Cœur

Ô Service

est décerné à:





5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Coup de Cœur 2020-

à

Hélène Binet
Un Œil en Salle

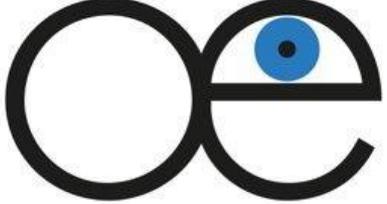
Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet






un œil en salle



..... Le média de référence des métiers de salle en web & papier

En partenariat avec

Nespresso / Alizé & Mathilde
Gilles Belle

Le Trophée 2021 du
Coup de Cœur

Ô Service

est décerné à:



Cérémonie des remises des Trophées Ô Service



5^{ème} Assemblée Générale de l'Association

Le conseil d'administration est très heureux
de remettre son prix du :

-Coup de Cœur 2021-

à

Stéphane Guénaud

Des talents de demain

Denis Courtiade
Président Fondateur

Claire Sonnet Stéphane Trapier Corinne Hacquemand Olivier Bikao
Olivier Novelli Eric Rousseau Stéphanie Leclerre Joaquim Braz Emmanuel Fournis
Michaël Bouvier Bruno Treffel Frédéric Kaiser Caroline Ravenet





LINFO **Trophy Table Art : Stéphane Guenaud, argentier au Palais de l'Élysée** Enregistré en direct
LINFO.re



Bravo Ô Lauréats 2020 & 2021



Pour la sélection des Trophées 2022-23,
n'hésitez pas à nous faire parvenir dès
maintenant vos candidatures-propositions...

Denis Courtiade

Président fondateur de l'association :
« Ô Service - des talents de demain »

3, avenue Ferdinand Buisson
75 016 Paris, France

president@oservice.fr

<http://oservice.fr/>

Nous vous rappelons que l'un de nos objectifs est de « redonner du sens à notre profession en indiquant le chemin à suivre à nos jeunes Talents... »

Ecoles de formation, Enseignants & Formateurs, Partenaires...n'hésitez pas à communiquer à Ô Service vos actions auprès de vos jeunes Apprenants afin de les partager au plus grand nombre via nos réseaux de communication...

Denis Courtiade

Président fondateur de l'association :

« Ô Service - des talents de demain »

3, avenue Ferdinand Buisson

75 016 Paris, France

president@oservice.fr

<http://oservice.fr/>

Coach Dating

sessions de 15' sur simple inscription

les Talents rencontrent les Mentors

MERCI

à nos jeunes Talents présents à nos côtés
...qu'ils nous rejoignent!



MERCI !!!!!

À vous toutes et à vous tous pour votre
présence et votre participation...

Continuons nos échanges tout au long
de cet après-midi...



Merci!

Aux 110 Invités inscrits à l'Assemblée Générale

Aux 60 élèves du CFA MEDERIC engagés dans cette aventure

Aux Enseignants-Formateurs Claire Cercus, Caroline Ravenet, Julien Chaudun et tous les autres...

A Didier Chenet et Jean-François Tostivint pour leur Hospitalité

A tous les Intervenants, même ceux en distanciel

A tous nos Partenaires

Au Conseil d'Administration d'ô service

...et à tous ceux que nous avons certainement oublié de citer!

... Le Rapporteur

























