



« Il était une fois...
le restaurant
de demain »

2016 - Saison 8

« I am because We are »

*De l'appartenance à un groupe à
l'esprit d'équipe*

2015 - Saison 7

« Être & mieux paraître »

L'uniforme est un filtre

2014 - Saison 6

« L'identité professionnelle »

*L'importance de travailler pour
se réaliser*

2013 - Saison 5

« Le savoir-dire »

Avoir toujours le mot juste

2012 - Saison 4

« Le ré-enchantement des
métiers de l'hospitalité »

*L'enchantement du client passe
avant tout par l'enchantement
du collaborateur*

2011 - Saison 3

« La théâtralisation du

service » *De la scène à la salle*

2010 - Saison 2

« Harmonie à quatre mains »

*Interdépendance des métiers
salle/cuisine*

2009 - Saison 1

« Le Maître d'Hôtel du XXI^e
siècle » *Tradition & évolution*

Concours 2017



Saison 9

« Welcome & Bienvenu(e) »

~ Le bon accueil de nos clients passe avant tout par
un accueil réussi de nos nouveaux collaborateurs ~

Pour la 9^{ème} année consécutive, **Denis Courtiade**, Directeur de salle au restaurant « **Alain Ducasse au Plaza Athénée** » et Président Fondateur de l'association « **Ô Service des talents de demain** », et **Corinne Hacquemand** professeure certifiée Maître d'Hôtel en restaurant au **Lycée Hyacinthe-Friant de Poligny** (Jura), ont permis à une quarantaine d'étudiants et apprentis en BTS Hôtellerie Restauration option Génie culinaire et Arts de la table de réfléchir sur un thème dont la ligne directrice est « le Maître d'Hôtel de demain ».

Cette année, il s'agissait pour ces jeunes talents de réfléchir à **l'accueil que les entreprises réservent et réserveront à leurs jeunes collaborateurs** stagiaires, apprentis et débutants.

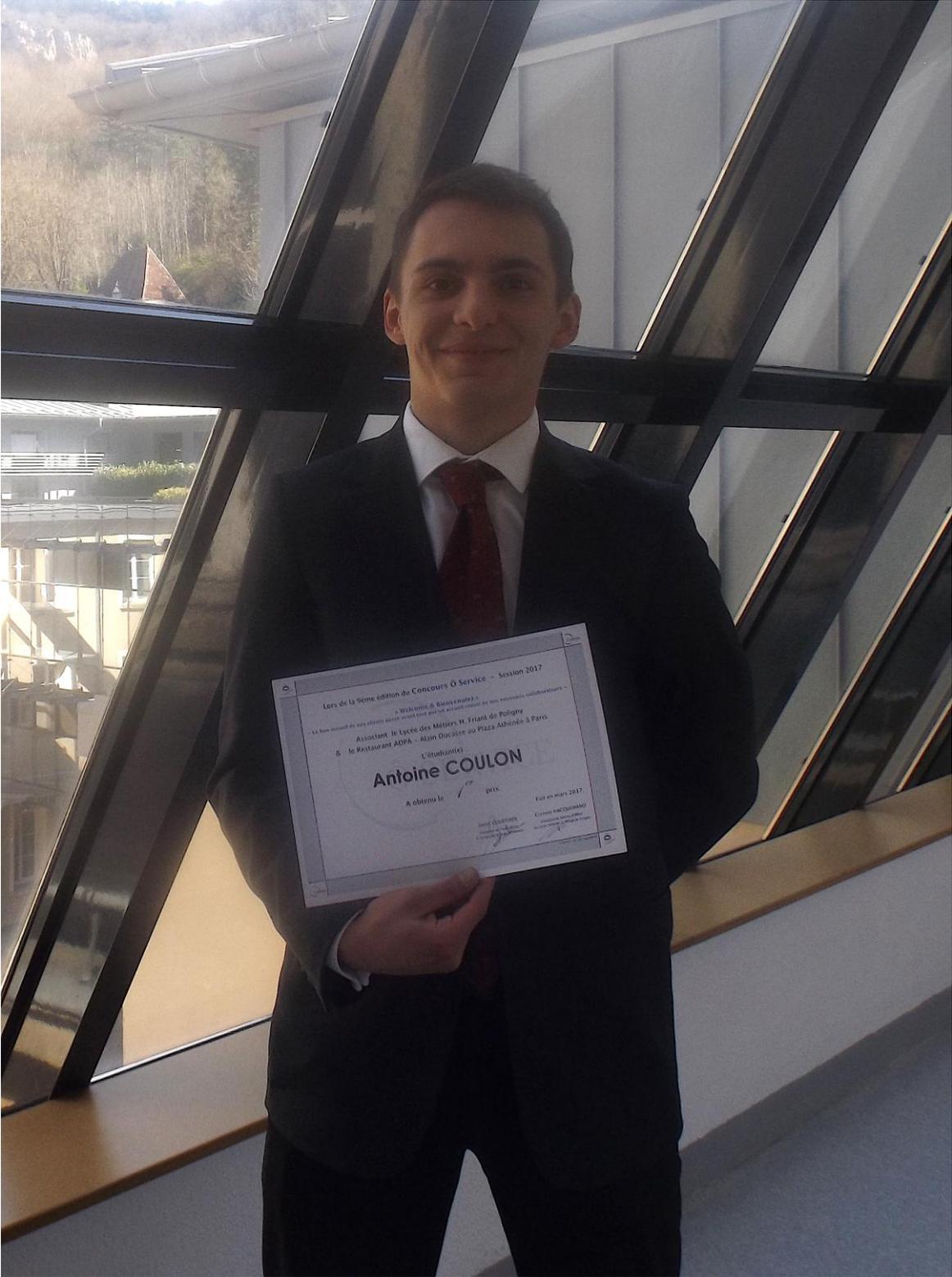
Pour ce faire, ces étudiants devaient appréhender, « décortiquer » et commenter divers documents annexes, rapporter et analyser leurs vécus en matière d'accueil, mettre en évidence l'importance de cet accueil à divers niveaux (client, équipe de travail, fidélisation) et surtout proposer des pistes concrètes pour préparer et conduire au mieux ce moment important de l'arrivée d'un jeune collaborateur dans l'entreprise.

Après une lecture attentive de chacun des 17 dossiers proposés, tous intéressants et porteurs de sens, l'un d'eux s'est particulièrement distingué par des commentaires engagés, des analyses structurées et approfondies et propositions concrètes, claires et intéressantes : celui d'**Antoine Coulon**, **apprenti en 2^{ème} année de BTS option B**, génie culinaire et arts de la table au Lycée Friant.

Sur le podium également, à la 2^{ème} place, **Simon Bellot et Loïc Réches**, étudiants, et à la 3^{ème} place, **Théo Raveski et Ugo Martelloni**, tous deux apprentis.

Des diplômes ont été remis aux 3 premiers dossiers, et chacun des participants a reçu des cadeaux et une lettre de remerciements de Denis Courtiade.

Le gagnant remporte, quant à lui, un déjeuner pour 2 personnes au célèbre restaurant « **Alain Ducasse au Plaza Athénée** » à Paris, sur la célèbre avenue Montaigne, restaurant classé 3 macarons au Guide Michelin et aura le plaisir à cette occasion d'être accueilli, avec la personne de son choix, par Denis Courtiade et son équipe lors de sa venue.



Lors de la 9ème édition du Concours O Service - Session 2017
à Wickrom & Bouveret
Le Bon Accueil de nos clients a été récompensé par une entreprise collaboratrice.
Associant le Lycée des Bédiers H. Fland de Poligny
& le Restaurant ADPA - Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris.
L'étudiant(e)
Antoine COULON
A obtenu le **DIC** Fait en mars 2017.
Cécile HACHOUBAND
Présidente du jury
et membre du Comité d'Organisation

