



---

## REUNION DES CHEFS RESIDENCES SERVICES

DU 20 SEPTEMBRE 2017



*20 septembre 2017*

*Compass Group France*



## Accueil des Chefs à partir de 10H00

10H30 - 12H00   
Par Cécile Lecoq

### Point sur l'hygiène et la qualité réalisé par Cécile Lecoq

(Nouvelles obligations, ensemble des résultats d'audits, points d'amélioration et questions réponses)

12H00 - 13H   
Par Laurent Barbet

### La sécurité au travail

Constat de l'accidentologie dans notre secteur et des points d'amélioration attendus.

### REPAS entre 13h et 14h15

14H15 - 15H00   
Par Denis Leroux et  
Philippe Bernard Lafaurie

### Les bonnes pratiques en cuisine et au restaurant,

Attitude du personnel en salle de restaurant, ( accueil, service, présentation et vente)

Attitude du personnel de cuisine ( préparations, présentation des plats, service et vente)

15H00 - 16H00   
Par Olivier Bacouel

### Réseau Fournisseurs IDF Présentation de la nouvelle organisation au 1<sup>er</sup> Octobre 2017

16H00 - 17H00   
Par Denis Leroux et  
Philippe Bernard Lafaurie

### Le concours de la RESTAURATION 2017

Présentation des dossiers reçus et sélection en vue du concours final (sur chaque site sélectionné )

Elections des 3 FINALISTES qui porteront les couleurs de leurs résidences

17H00 - 17H30   
Par L'ensemble de  
l'équipe  
Sopregi - Compass

### QUESTIONS /REPONSES

Et.....Le mot de la fin par Philippe Bernard

