



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^{er} 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

