

Une puissante solution de gestion de la chaîne hôtelière qui centralise vos besoins métiers.

Home Agenda Articles Les avis de GD Annuaire Startups Écoles Abuseurs Pub Edito

Ceci est un communiqué de presse

XXIII^e trophée du Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France : l'inscription est ouverte

20 septembre 2024 à 14h34min par CDRE - Mots clés : trophée - CDRE

Post

Partager

Partager



Le trophée 2025 est déjà sur les rails.

Le triptyque valorisation, partage et transmission est au centre des actions du CDRE FRANCE et sera renforcé lors du prochain trophée dont l'organisation ne peut se faire qu'avec le soutien des écoles hôtelières, journalistes et partenaires du Club.

Les étudiants de moins de 23 ans en sections BTS 1^e et 2^e année, Licence et Bachelor qui souhaitent relever ce challenge 2025, s'inscrivent jusqu'au 18 novembre 2024, via le site du CDRE FRANCE : www.cdrefrance.com / EMAIL : secretariat@cdrefrance.com.

Ancré dans la réalité du terrain, le thème de l'étude de cas est basé sur la mission confiée de repenser dans sa globalité un concept vitivinicole et œnologique d'une structure hôtelière et son domaine « Cru Bourgeois » de 30 ha situés à 20 kilomètres de Bordeaux. Le sujet et les conditions de déroulement du trophée sont actuellement présentés aux étudiants dans bons nombres d'écoles hôtelières de France et Monaco, par les professionnels du Club pour notamment soutenir et pérenniser la transmission du savoir.

Il est attendu des candidats, de revêtir la casquette du Directeur d'Exploitation d'un hôtel**** de 40 chambres ouvert toute l'année. La mission confiée est de réfléchir à ce concept autour de l'œnotourisme avec notamment, deux points de ventes restauration, un spa, une piscine intérieure et extérieure et des terrasses autour de l'établissement. Une capsule vidéo de 2 minutes mettant en valeur l'emplacement géographique et les atouts de l'hôtel est également demandée.

Le 2 février 2025 est la date butoir de transmission du dossier numérique de l'Etude de Cas qui sera évalué par un jury composé de membres du CDRE France, enrichi d'anciens finalistes des précédentes années. La proclamation des résultats qualitatifs individuels pour la finale nationale sera assurée dans la foulée.



Sp

Edito

Inscrivez-vous ici

TH ou pas TH ?

TendanceHotellerie est utile ? Ça vaut quelque chose ?

Les derniers articles dans la même rubrique

La FEVAD appelle le nouveau Gouvernement à assurer des politiques publiques ambitieuses et (...)

Réseau Vrac & Réemploi salue la nomination d'un nouveau gouvernement

Hippopotamus : Bruno Guinebretière nommé Directeur Général

The Peninsula New York présente ses espaces rénovés et son bar rooftop réinventé

Hyatt choisit Oracle OPERA Cloud comme système de gestion pour ses établissements à l'échelle (...)

Les plus lus dans la même rubrique

Hyatt choisit Oracle OPERA Cloud comme système de gestion pour ses établissements à l'échelle mondiale

L'UMIH accompagne les entreprises de l'hôtellerie-restauration dans la mise en place de leur politique RSE

Delano Café by Thierry Marx, la bonne nouvelle food de la rentrée

L'Office National du Tourisme de Malaisie conclut un partenariat stratégique avec VOYAGE PRIVÉ lors du Salon IFTM Top Resa 2024

UmiVitalité, la nouvelle offre santé et prévoyance dédiée aux professionnels de l'hôtellerie-restauration

Sp

Mo

Trav

inser

#Trav

Fonc

Alpe

Maud

Reser

Hote

Tipikl

Unio

confic

buute

Louis

Moli

Quant au dénouement de ce trophée, il sera développé sous une forme totalement présente avec des épreuves organisées les 27 et 28 mars 2025, au Lycée Polyvalent d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne à Talence. Enfin, la communication des résultats sera faite lors de la soirée de gala dans un lieu non connu à ce jour, en présence du parrain Anthony Torkington, Managing Director Relais & Châteaux.

Pour l'association, pas de doute, ce lien avec la nouvelle génération et cette transmission, restent une clef de voûte pour assurer la pérennité des métiers de l'hôtellerie et de la restauration avec bien souvent, lors de ces trophées, des jeunes aguerris, spontanés, instinctifs, qui font preuve de répartie et de grande maturité.

Note au lecteur :

Ceci est le contenu copié-collé du communiqué de presse officiel de son émetteur qui en assume l'entière responsabilité. TendanceHotellerie n'approuve ni ne désapprouve ce communiqué. Ce communiqué a néanmoins fait l'objet d'une vérification ce qui peut parfois conduire à un décalage de mise en ligne de quelques heures ou jours.

Cliquer ici pour publier votre communiqué

Note à l'émetteur du communiqué de presse :

Des renseignements concernant l'insertion de votre lien et/ou votre logo et/ou votre image sont accessibles [ici](#).

Dans le cadre **strictement privé** (voir les [CGU](#)) de la reproduction partielle ou intégrale de cette page, merci d'insérer la marque "TendanceHotellerie" ainsi que le lien <https://suiv.me/22764> vers sa source ou le QR Code accessible à l'adresse <https://suiv.me/22764.qr>. Voir le [mode d'emploi](#).



Post

Partager

Partager

Soutenir TendanceHotellerie

Si vous pensez que TendanceHotellerie.fr a toute sa place dans le paysage de l'hôtellerie francophone, n'hésitez pas nous soutenir. C'est simple et (...) [En savoir plus »](#)

Une suggestion/idée ?

Nous avons la volonté de faire correspondre ce webzine à vos attentes. Nous sommes très intéressés de recevoir vos avis et suggestions pour (...) [En savoir plus »](#)

Faire de la publicité sur TH

Faire de la publicité ? Simplement communiquer sur TendanceHotellerie ? Nous proposons des services, solutions et produits. [En savoir plus »](#)