

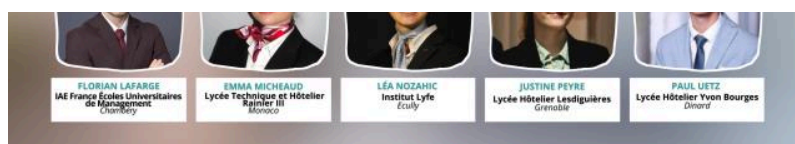


## Trophée CDRE France : voici la liste des finalistes

Publié le 25 février 2025 à 09:30



S'abonner



Les finalistes pour la finale du trophée CDRE France.

Le 15 février dernier, dix étudiants se sont qualifiés pour la finale du XXIII<sup>e</sup> Trophée du Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France 2025 grâce à leur performance sur l'étude de cas. Cette année, la finale se tiendra intégralement en présentiel et mettra les candidats à l'épreuve les 27 et 28 mars 2025 au Lycée Polyvalent d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne à Talence.

Sont ainsi sélectionnés, accompagnés de leurs professeurs référents :

- Alycia Bahraoui - CFA Trajectoire de Guyancourt (Guillaume Staquet)
- Apolline Bersagol - Ferrières Hospitality & Luxury Management School (Sothaï Seng)
- Bastien Bragato - Centre de Management Hôtelier Nice (Thierry Dechaux)
- Emilie Jouffret - École de Management de l'Hôtellerie-Restauration Savignac (Muriel Veysières)
- Marie Kern - École Internationalme Tunon Labège (Yann Hamon)
- ☐ Florian Lafarge - IAE France Écoles Universitaires de Management Chambéry (Muriel Majoré)
- Emma Micheaud - Lycée Technique et Hôtelier Rainier III Monaco (Laure Falip)

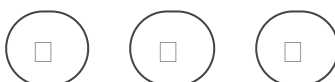
- Léa Nozahic - Institut Lyfe Ecully (Nadine Chareyre)
- Justine Peyre - Lycée Hôtelier Lesdiguières Grenoble (Pierre Falzi)
- Paul Uetz - Lycée Hôtelier Yvon Bourges Dinard (Anne Baudriller)

L'annonce des résultats se fera lors d'une soirée de gala dans un lieu d'exception, dont le secret est encore bien gardé. Cet événement réunira le parrain de cette édition, **Anthony Torkington**, directeur général de Relais & Châteaux, ainsi que les précieux partenaires du Club, les étudiants finalistes, leurs professeurs référents, des représentants d'écoles hôtelières, des journalistes et les membres du CDRE France.

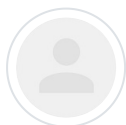
Pour ce concours, Il est attendu des candidats, de revêtir la casquette du Directeur d'Exploitation d'un hôtel 4 étoiles de 40 chambres ouvert toute l'année. La mission confiée est de réfléchir à ce concept autour de l'OEnotourisme avec notamment, deux points de ventes restauration, un spa, une piscine 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. Les autres ateliers de ce concours occupent également une place essentielle, mettant les candidats dans des situations de gestion d'équipes. Parmi les épreuves clés, on retrouve notamment la gestion d'une réclamation client ou encore la négociation avec un fournisseur pour l'acquisition de mobilier de terrasse.

Concours

Hôtellerie



## Commentaires



Prénom Nom

Cocher cette case pour rester anonyme

Ajouter un commentaire

En cliquant sur publier vous acceptez les [conditions générales d'utilisation](#)

Voir notre [Politique des données personnelles](#)