Vendredi 30 Septembre

10H30 Outils de développement

Simplifier l'encaissement avec notre solution de paiement à table
JAMAIN Benoît *Animateur FLUX ET SOLUTIONS DE PAIEMENTS*
CIC Lyonnaise de Banque Savoie Léman
Et TITEUX Thomas *Responsable commercial* ***Lyf***
Panorama Économique Hôtellerie et Restauration
The fork
Présenté par ***Marianne Le Piver***

14h Transition & perspectives de développement

L'hôtellerie de demain
Réfléchir sur la transformation de l'offre hôtelière : hôtels et les nouvelles tendances d'aujourd'hui et à venir de l'hôtellerie (attitudes client, la restauration, l'hébergement, la notion de bien être, le développement durable, la naturalité, etc…)
Décrypter cet univers et les différents nouveaux concepts d'hôtel et d'hébergement
Mettre en perspective les nouvelles façons d'accueillir la clientèle
Présenté par **Laurent Delporte ; Delporte Hospitality, le GNI 74 et les hôtels des 2 Savoie**

Ø Table ronde : le Bien-être hors des sentiers battus, un motif de destination

La place du bien être hors des sentiers battus ? Les nouveaux produits bien-être insolites

Ø Table ronde : Workation
La solution pour travailler depuis son lieu de vacances
Travailler de n'importe où, sans précipitation ni horaire est une nouvelle réalité pour un grand nombre de travailleurs.

Ø Table ronde : Staycation

La tendance écologique qui survivra au Covid

Qu'est-ce que le staycation, cette nouvelle manière de voyager ? Entre tourisme de proximité, facilité d'organisation et économies, le tourisme de dernière minute prend de l'ampleur depuis ces dernières années.

A découvrir aussi : les outils pour référencer ses établissements

Ø Workshop

Avoir une charte environnementale et RSE, est-ce indispensable ? Comment la mettre en place ?

Samedi 1er Octobre

L'éveil des sens

Parce que le sens n'en n'a que si l'émotion sensorielle est là

10h La cuisine en flacons

Atelier ludique d'écriture olfactive

Les participants sont invités à sentir 4 créations olfactives uniques et écrire pour chacune d'elles leur ressenti de façon instantanée. Ils y associeront également des visuels ainsi qu'une destination. L'écriture olfactive invite les participants à s'amuser, à se surprendre et voyager par le nez

Découverte du processus de l'écriture culinaire

Étapes de l'écriture culinaire, des mesures biométriques et du processus de création de la fragrance
Présenté par ***Art littéraires***

11h Balades en Vignes des pays de Savoie Mont Blanc

Ø Master class Duvernay

Dégustation de vins de Savoie, du Valais, et du Val d'Aoste

14h Cafés & Chocolats d'altitude

Ø Masterclass : le chocolat Bean-to-bar, de la fève de cacao à la tablette

Explication et définition du bean-to-bar

Avec 7 origines différentes, en provenance des Philippines, Brésil, Tanzanie, Équateur, Cameroun et Venezuela : un long voyage aromatique au fil de petites plantations, travaillant des variétés botaniques ancestrales et natives, souvent biologiques ou répondant aux normes du commerce équitable et durable.
Par SHOUKA, torréfacteur d'altitude à Chamonix

15h Brasseurs d'exception

Créatifs et passionnés, ils présenteront des bières signature accompagnant les créations culinaires des chefs étoilés : bières des chefs, cuvées prestiges, saveurs hors des sentiers battus !

Atelier de Bierologie
Par Antoine Caquot

- *dégustation : accords mets & bières*
- *dégustation : accords mets & chocolats* ***15h***
- *dégustation : bière Cuvée Prestige* ***16h***

Ø Conférence : élaboration de la bière
Par ***Antoine Caquot***

17h Balades en vignes des Pays de Savoie Mont Blanc

Ø Master class Duvernay

Distilleries artisanales des pays de Savoie : Liqueurs Granier et Distillerie Jeevro-Micro Distillerie Alpine

Dimanche 2 Octobre

Donner du sens

Formation, Transmission, Emploi

Animations
Des animations transmission duo 1 chef / 1 jeunes
Journée Job dating
Les campus invitent les jeunes étudiants à rencontrer toutes les formations !
Aides au financement jeunes & pro

9h30 Évolution managériales en cuisine

Ø Conférences & débats

Les défis contemporains décryptés selon les différentes Générations X, Y, Z et après

*Par **Christine Huchette**, Chargée d'enseignement à l'Université de Savoie-Mont-Blanc et à Sciences-Po Lille, Coach* spécialisée dans le Développement Professionnel et Personnel des Dirigeants d'Entreprise

Les objectifs clés des générations Y et Z

Comment intégrer et fidéliser dans les entreprises les jeunes des Générations Y et Z ? Comment gérer l'Intergénérationnel en entreprise (être un manager de jeunes Y ou Z, être un jeune Y ou Z et diriger un non Y). Les capacités des responsables à transmettre les valeurs de l'entreprise, leur savoir, savoir-être et savoir-faire

10h30 La spécificité du management au féminin & les femmes chefs

Ø Table ronde

*Avec la participation de l'association **La Table des Dames** et **Better Together** : **Etienne Chauvin** vice-président La Table des Dames, Stéphanie Lefebvre présidente La Table des Dames, **Nicole Jouffret**, présidente de Better Together*

Suivi de dédicace du livre d'Etienne Chauvin…

11h Cuisiner avec la nature

Ø Master class

Recettes à base de plantes sauvages. Les plantes sauvages sont cueillies à différents moments de la saison : Séchés, en alcoolats, en macération, en conserves…

Le danger des cueillettes pour des personnes qui sont novices en la matière et qui peuvent avoir ingéré des plantes toxiques

Des stages botaniques comestibles et médicinales pour devenir naturopathes, AEMN (académie européenne de médecin naturelle) avec Alain Tardif auteur de différents ouvrages

14h Ø Table ronde

Comment recruter efficacement ?

***Avec l'association Better Together** Emploi et recrutement : Pour aider les managers dans leurs difficultés à recruter : Quel est le bon candidat ? Où et comment recruter ? Quelles méthodes de recrutement adopter ? Recruter, et après ?*

15h Les outils de formation et d'Orientation

Présentation des outils et solutions

Plateformes « nos talents vos emplois » et « ma formation mon emploi »

Région Auvergne Rhône Alpes

Direction de la formation et de l'orientation

16h Recruter grâce au numérique

Découvrez des exemples de dispositifs sur internet qui ont vraiment fonctionné
Les bonnes pratiques pour motiver les candidats et mettre en valeur votre établissement
Comment mettre en avant votre marque employeur
Présentés par : **Jérémie TOLLIN Sté DUJOUR.PRO**

Lundi 3 Octobre

Local, circuits courts, RSE & nouveaux services

Journée des producteurs
Encore plus de producteurs locaux seront présents ce jour-là, pour faire découvrir leur travail et leurs produits à destination des professionnels des CHR

9h30 Digitalisation des restaurants

Ø Table ronde

Quels enjeux pour le restaurateur 2.0 ?

Proposer une excellente cuisine suffit-il à faire salle pleine ? Depuis quelques années, le secteur de la restauration est fortement impacté par le digital, phénomène qui s'est accéléré depuis la crise du Covid. Avec 80% des consommateurs finaux qui recherchent un restaurant sur internet avant de s'y rendre, les restaurateurs ne peuvent plus uniquement compter sur un bon emplacement ou une bonne cuisine, ils se doivent de booster leur visibilité, d'offrir à leurs clients une expérience omnicanale et sans couture.

***Jérémy Santos**, Responsable National des Solutions Digitales chez **METRO,** vous propose de participer à un riche échange autour de ces nouvelles solutions qui bousculent la restauration, pour tirer parti de cette nouvelle ère.*

Solutions de lutte contre le NO SHOW

Le NO SHOW (clients qui ne se présentent pas à une réservation) est un fléau, qui déferle sur la France ces dernières années et s'amplifie
Découvrez quelles sont les bonnes pratiques et les solutions possibles pour le combattre et le réduire

Présenté par Jérémie TOLLIN Sté DUJOUR.PRO

10h Les maîtres restaurateurs en cuisine

10h30 les enjeux RSE pour les chefs

Ø Table ronde

*Magazine **LE CHEF** présentée par **Eva Gomez** auteur du Hors Série LE Chef « GREEN »*

RSE / Comment passer au durable ?

Comment faire face aux nouveaux défis de la restauration et intégrer les nouvelles attentes des consommateurs, de ses équipes, ou encore des évolutions règlementaires de plus en plus contraignantes ?
METRO, fournisseur référent de la restauration, soutient les professionnels dans leur transformation. Lancé depuis 5 ans, l'initiative « Mon restaurant passe au durable » regroupe un ensemble des solutions et actions mises en place pour accompagner la profession dans cette transition alimentaire et sociétale

***Ludovic Maitrias** – Responsable programme développement Durable **METRO France** – partagera cette initiative pour accompagner les restaurateurs dans une transition pérenne et durable*

Comment attirer et fidéliser des collaborateurs

Grâce à l'épargne salariale, la mutuelle, la prévoyance et les titres restaurants.

BLAIZOT Rémy Chargé d'affaires Ingénierie Sociale
CIC Lyonnaise de Banque

11h Cocoa Valley

Perma culture- agroforesterie-farm to bar

11h30 Importance des réseaux

*Présentée par l'**AFMR***
Par le groupement Ecti/AJI

Apéritif déjeunatoire des Maîtres Restaurateurs

L'occasion de faire connaissance et d'échanger entre acteurs de l'écosystème de la restauration engagée et responsable

14h Les Cafés de spécialité

Ø Master Class

Du GRAIN de CAFÉ À LA TASSE

Exprimer la complexité et la diversité que propose les cafés pour comprendre les différentes notions indiquées sur nos paquets de café : variété, méthode, arbre, terroir, type de récolte, profil de torréfaction, altitude

Le café est l'une des boissons les plus consommées au monde. Arabica ou robusta ? Quelles origines ou quelles régions ? Filtration lente ou espresso ? Avec ou sans lait ? Des dizaines de pays produisent du café dans lesquels on trouve de multiples terroirs et de nombreuses espèces d'arbres. De plus, il existe un nombre incroyable de façons de torréfier les cafés verts puis de les filtrer puis de les servir…La richesse du café est infinie. Au Shoukâ, maîtrise l'ensemble de la chaîne de production du café, ce qui veut dire :

Plus de respect pour les producteurs de café avec une rémunération plus juste,
Plus d'autonomie pour sélectionner des cafés de qualité et de spécialité,
Plus de capacité à extraire les arômes du café grâce à la torréfaction. En dégustant un café fraîchement torréfié, on apprécie l'authenticité de son goût

Ø Master Class

Présentation de la torréfaction : révélateur du profil aromatique du café,montrer l'évolution du grain vert au grain torréfié

L'extraction

Montrer et expliquer les différents modes d'extraction (automatique et manuelle)

Découvertes et présentation SHOUKÂ

15h S'ancrer dans son territoire

Ø Table ronde

S'ancrer dans son territoire avec des produits locaux et un discours de salle adapté

Présentée par ***: Hélène Binet*** *directrice* ***Un Œil en salle***

La salle joue un rôle important de valorisation de son territoire, de ses artisans. Mettre en lumière les produits et les artes de la table au restaurant permettent de fédérer tout un écosystème du bien-manger et de l'art de recevoir

Avec la participation de

Thomas Lorival *: Directeur et chef sommelier au* ***Clos des sens*** *à Annecy-le-Vieux*

Jean-Pol Bozzone *: Potier* ***La poterie du Grand Pont*** *à Faverges*

Sandrine Deley *: Propriétaire et directrice du salle à l'****Auberge de Montmin*** *à Talloires-Montmin*

Du vendredi 30 Septembre au Lundi 3 Octobre

Pôle financement permanent CIC
Solutions de financement pour le matériel et les véhicules
Offre Flashbail, une enveloppe de crédit-bail et de location qui permet de financer les véhicules et les équipements mobiliers de qualité jusqu'à 50 000 € HT

Food Truck
Les Escoffiers
La Brasserie Caquot

Un programme : Solutions et partages d'Expériences