

»Inscrivez vous

- [Edito](#)
- [Les Chefs](#)
- [Hôtels et Restaurants](#)
- [Métiers de salle](#)
- [Recettes](#)
- [Livres](#)
- [Evènements](#)
- [Vidéos](#)

15 octobre 2012



## « IL ETAIT UNE FOIS... LE RESTAURANT DE DEMAIN » REVIENT POUR UNE 5EME EDITION



Un travail de recherche sur l'anticipation des nouvelles attentes de la clientèle en matière de service en salle a une nouvelle fois été mis en place par le Plaza Athénée et le lycée H. Friant de Poligny, cette année sur le thème : « *Le savoir-dire* ». Il s'agit de la cinquième édition de du projet « *Il était une fois... le restaurant de demain* », réservé aux étudiants de BTS 2ème année option « Génie culinaire et arts de la table » du Lycée des Métiers H. Friant à Poligny, dans le Jura , notamment organisé par Denis Courtiade, directeur de Salle au Plaza Athénée.

Cette cinquième saison a pour but de « *redonner du sens à la notion de service en utilisant une attitude professionnelle et un vocabulaire adapté* », et chaque élève (ou groupe d'élèves) devra :

- expliquer de façon précise et argumentée la différence entre les mots « servilité » et « service »,
- donner trois exemples de maladresses ou d'erreurs observées en matière de vocabulaire employées par le Maître d'hôtel vis-

à-vis d'un client,  
- expliquer en quoi le choix du vocabulaire employé par le Maître d'hôtel est important dans la relation avec le client et définir le lien entre le savoir-dire et le professionnalisme,  
- imaginer une règle simple, un exercice ou une méthode qui permettrait de transmettre aux futurs professionnels ce « savoir-dire » et de le mémoriser.  
Les projets rendus seront lus et classés par ordre d'intérêt par Denis Courtiade, et le dossier le plus pertinent se verra récompensé d'un déjeuner pour deux personnes au Plaza Athénée.

- « **Un nouveau Quick à Lunel**

- » **Lancement du guide Michelin Kyoto Osaka Kobe Nara 2013**