



INVITATION

LES ASSISES
DE LA RESTAURATION
COMMERCIALE

LUNDI 15 AVRIL 2019

9h-16h

ESPACE DU CENTENAIRE
189 RUE DE BERCY - 75012 PARIS
Métro Gare de Lyon - Ligne 1,14, RER A

PROGRAMME

- Dès 9h00** Accueil des participants
- 9h30 – 9h45** Mot de bienvenue par Hubert **Jan**, président de la branche restauration de l'UMIH
- 09h45 - 10h00** Présentation et chiffres clés du secteur par le cabinet Gira Conseil
- 10h00 - 12h00** **TABLE RONDE #1 « Nos emplois ont de l'avenir ! »**
Autour des thèmes du social, de l'emploi et de la formation
Introduction Claire Piau, responsable de l'Observatoire Fafih
- Thierry **Grégoire**, président de la branche des saisonniers de l'UMIH et président de la commission sociale
 - Antoine **Barreau**, directeur général Restauration de Groupe le Duff
 - Véronique **Carrion**, co-fondatrice de l'école Cuisine mode d'emploi(s)
 - Astou **Braire**, ancienne stagiaire de l'école Cuisine mode d'emploi(s)
 - Christophe **Macedo**, directeur de la restauration de Louvre Hotels Group
 - Béatrice **Guerlot**, chargée de mission à la Direction Générale Pôle emploi en charge de la relation avec les acteurs du secteur
- Dès 12h15** Buffet déjeunatoire
- 13h30 – 15h30** **TABLE RONDE #2 « Des recettes pour le futur »**
Autour des thèmes de la réglementation, la place du numérique et du développement durable
- Régis **Marcon**, chef cuisinier
 - Bernard **Boutboul**, directeur général cabinet Gira Conseil
 - Raphaël **Haumont**, enseignant-chercheur à l'université Paris Sud-Paris Saclay
 - Eric **Birlouez**, ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation
 - Marie **Garnier**, directeur qualité et développement durable METRO France
 - Raphaël **Miolane**, président de Courtepaillé
- 15h30 – 16h00** Discours de clôture par Hervé BECAM

Merci de confirmer votre présence aux tables rondes,
 votre présence au buffet déjeunatoire à : communication@umih.fr

