

TOUR TENDANCES DE PARIS

Visite guidée pour découvrir les derniers concepts de la restauration

RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs de la formation

- Identifier en situation réelle les facteurs clés de succès actuels et à venir sur le marché de la restauration
- Étudier les concepts les plus innovants et créateurs de tendances d'une capitale européenne majeure, Paris
- Prendre en compte les best practices déterminants pour réussir sur le marché

Animée par

- PARE Anne-Claire
Fondatrice,
CABINET BENTO

Public concernés

- Président, Directeur général, Gérant, Chef et Restaurateur, Responsable Marketing, Responsable du Développement, Directeur commercial ou Responsable des Achats.

Dates

Critères d'admission

- Cette formation entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue car considérée comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

Prérequis

2013 à Paris, la révolution alimentaire est en marche...

- Sous l'impulsion de parisiens toujours plus éduqués et soucieux de ce qu'ils mangent, l'empreinte culinaire de la capitale se redessine. L'ethnique devient vraiment chic, le terroir se vend à la sauce ultra-urbaine, le bio et le sain s'affichent toujours plus...
- Mais à Paris aussi, on craque entre burgers gourmands, corners sucrés décadents mais trop stylés ou bars à vins foisonnants. Une toute nouvelle géographie à découvrir entre SoPi (South Pigalle), Grands Boulevards relookés, Champs de Mars pas si sage ou revival des 2 gares (Nord et Est).

Accueil des participants

Brief préliminaire sur la journée

- Tendances internationales de la Restauration
- Spécificités de la scène parisienne
- Concepts remarquables à Paris
- Applications envisageables
- Le support « cahier de tendances » vous sera remis pour

- Aucun prérequis n'est nécessaire

Modalités pédagogiques

- Un questionnaire préalable sera envoyé aux participants pour recueillir leurs besoins et attentes spécifiques, et sera transmis au(x) formateur(s) avant la formation
- Tous nos stages de formations sont limités, dans la mesure du possible, à une douzaine d

suivre et annoter votre parcours.

Départ tour tendances - Visite et analyse de concepts en live, commentés et expliqués

- Nouveaux visages de l'hôtellerie avec une restauration totalement réinventée
- Les nouveaux concepts de commerce alimentaire qui questionnent la restauration : 100% écolo-bobo ou hyper expertise, comptoirs de dégustation ou cave à manger, convenience stores revisités, magasins-ateliers culinaires, les nouveaux théâtres foodie s'imposent comme une concurrence ou une source d'inspiration, à ne surtout pas négliger !

Déjeuner dans un concept emblématique de la capitale

- Débrief intermédiaire sur les lieux visités le matin, tour de table sur les éléments marquants

Poursuite du tour tendances

- Les derniers concepts de restauration rapide pour s'informer: bagels, banh-mi, burritos, sandwiches branchés signés par les restaurants trendy, bar à jus, les nouvelles marques à suivre
- Les référents du moment en restauration à table : pourquoi & comment ?
- Le best of des adresses des blogs foodies à Paris

Principaux enseignements et best practices

Fin de journée

