

Communiqué de presse

Potel et Chabot et l'Institut Paul Bocuse sont heureux d'annoncer le lancement de leur nouvelle spécialisation « l'Art de recevoir » ainsi que la création simultanée de l'Académie Potel et Chabot

Paris - Lyon, le 6 octobre 2017 – Potel et Chabot et l'Institut Paul Bocuse, deux Institutions emblématiques et dépositaires de l'art de vivre à la française, annoncent leur collaboration par la création d'une spécialisation inédite en enseignement supérieur : « l'Art de recevoir » par Potel et Chabot, ainsi que le lancement de l'Académie Potel et Chabot.

La mise en commun de l'expertise des deux Maisons va permettre d'offrir dès octobre, aux étudiants en Bachelor Arts Culinaires, une nouvelle spécialisation au sein de leur parcours de formation à l'Institut Paul Bocuse. Ce module trouvera naturellement sa place au sein de la toute nouvelle Académie Potel et Chabot.

Le programme s'articule autour de 4 grands domaines de compétences correspondant aux métiers visés par cette activité :

- L'organisation de la production différée, la sécurité alimentaire et la qualité ;
- La mise en scène, l'art du service et la création d'expériences ;
- La logistique et le conditionnement ;
- La fonction commerciale, qui traite notamment des stratégies de communication digitale et de gestion économique.

« La transmission des connaissances et la formation ont toujours été au cœur des préoccupations de nos métiers et de notre Maison. C'est donc tout naturellement que nous avons noué avec l'Institut Paul Bocuse ce partenariat afin de mettre en commun nos expertises au profit des jeunes en formation.

Cette démarche s'inscrit d'ailleurs dans un cadre plus large avec le lancement de l'Académie Potel et Chabot destinée à nos collaborateurs. » déclare Franck Jeantet, PDG de Potel et Chabot.

Dispensée sur le campus d'Ecully par les enseignants et professionnels des deux Institutions, la formation intègre une immersion de cinq semaines au sein de la Maison Potel et Chabot à Paris.

« Nous avons construit ce programme en coopération avec le leader incontournable de l'organisation de réceptions de prestige : la Maison Potel et Chabot, reconnue dans le monde entier. Cet évènement unique s'inscrit dans la volonté de l'Institut Paul Bocuse d'élargir son offre de formation d'excellence, adossé aux meilleurs professionnels des secteurs des Arts culinaires, de l'Hospitality et du Food service pour consolider sa place de leader de l'éducation de ces merveilleux métiers porteurs pour l'avenir. De nouveaux programmes seront en place dès la rentrée 2018. » déclare Dominique Giraudier, Directeur Général de l'Institut Paul Bocuse.

Un stage de fin d'études de six mois en France ou à l'international valide la formation et constitue un tremplin vers le plein emploi mondial.

A PROPOS DE POTEL ET CHABOT

Avec près de deux siècles d'histoire, Potel et Chabot, leader Français des réceptions de prestige, dispose d'un savoir-faire unique et reconnu. Gastronomie d'exception, service sur-mesure, scénographie, art de la table, mobilier, décoration... tous ces savoir-faire sont maîtrisés en interne et mis au service du client.

L'entreprise s'appuie sur : une équipe de 360 femmes et hommes fixes (jusqu'à 1 500 en période de forte activité), un laboratoire de production de 2 500m² en plein cœur de Paris et une plateforme logistique de 5 000m² à Bezons.

Potel et Chabot réalise plus de 5 000 réceptions en Europe et dans le Monde, sert plus de 350 000 convives pour un chiffre d'affaires de plus de 70 millions d'euros.

Ambassadeur de l'art de vivre à la Française, le Groupe Potel et Chabot est labélisé Entreprise du Patrimoine Vivant et est un membre actif de plusieurs institutions et associations qui contribuent au rayonnement de la culture française dont notamment le Comité Colbert.

Entreprise responsable et citoyenne, Potel et Chabot adhère au Global Compact, privilégie les entreprises françaises dans le choix des produits, les productions labélisées, l'agriculture biologique ou raisonnée, et fait de l'équilibre alimentaire un axe de réflexion qui mobilise toutes ses équipes. Premier acteur dans son domaine d'activité à avoir signé en 2013 le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, Potel et Chabot est également impliqué dans de nombreuses actions caritatives.

Pour plus d'information, rejoignez-nous sur www.poteletchabot.com ainsi que sur LinkedIn et Instagram.

A PROPOS DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Vitrine du savoir-faire et savoir-être culinaire et hôtelier français, l'Institut Paul Bocuse s'est hissé en 25 ans parmi l'élite internationale de l'éducation en Arts culinaires, Hospitality management et plus récemment en Food service management. Son enseignement supérieur, du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante qui alterne pratique et théorie. L'Institut vise à adapter en permanence sa formation aux besoins de l'industrie et à la spécificité de chacun de ses étudiants en révélant tout leur potentiel pour atteindre 100% d'employabilité.

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants, de plus de 50 pays différents répartis aujourd'hui sur 6 campus internationaux (Lyon, Singapour, Lima, Mexico, Séoul, Hokkaido).

L'Institut a un rôle majeur dans la reconnaissance académique et scientifique de ce secteur à travers l'excellence de son enseignement, de son activité de recherche et de son centre de formation professionnelle continue. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur un réseau de plusieurs milliers d'Alumni présents dans plus de 80 pays.

Rejoignez-nous sur www.institutpaulbocuse.com – Facebook, Twitter et LinkedIn.

Potel et Chabot

Contact presse :

Monsieur Stéphane Lévêque

Directeur Marketing et Communication

+33 (0)1 53 23 16 38

presse@poteletchabot.fr

Institut Paul Bocuse

Contact presse :

Laura Tokarz

Agence Moon Press Paris

+33 (0)1 46 08 63 15

laura.tokarz@moonpress.fr