

(R)ÉVOLUTION ALIMENTAIRE

Comment s'adapter aux nouvelles tendances?

(R)ÉVOLUTION ALIMENTAIRE

Comment s'adapter aux nouvelles tendances?

DÉMARQUEZ-VOUS !!!

RESTEZ À L'AFFUT DU CHANGEMENT
DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION!!!

DÉCOUVREZ

- LES NOUVELLES TENDANCES DES CONSOMMATEURS
- LES CONCEPTS INNOVANTS DU MOMENT

RENCONTREZ

M. BERNARD BOUTBOUL, Président GIRA CONSEILS
CONFÉRENCIER D'ENVERGURE INTERNATIONAL

RÉSERVEZ*

$ 190 avant le 15 mars
$ 225 après le 15 mars

* RÉSERVEZ VOTRE PLACE
EN REMPLISSANT LE COUPON -RÉPONSE
DISPONIBLE DANS LE DOCUMENT CI-JOINT
PLACES LIMITÉES
POUR PLUS D'INFO | www.cuisinierssansfrontieres.org

CONFÉRENCE AU PROFIT DE
Cuisiniers sans frontières



AVEC LA COLLABORATION DE
Institut de tourisme et d'hôtellerie
Québec

(R)ÉVOLUTION ALIMENTAIRE

Comment s'adapter aux nouvelles tendances?

PROGRAMME

ACCUEIL

A partir de 12h30
Accueil-café
Salle Léonard Gagnon
6e étage de l'Institut

A partir de 13h00
François Pageau
Professeur à L'ITHQ de Montréal

Introduction
Innovation de l'industrie
(durée: 20min)

CONFÉRENCE

Bernard Boutboul
Président du GIRA CONSEIL et Conférencier International

Fondé en 1989 par Bernard Boutboul, le cabinet Gira Conseil est aujourd'hui une référence en matière de conseil et d'accompagnement sur le marché de la consommation alimentaire hors domicile.

Quelques références :
Mc Donald, Air France, Groupe Alain Ducasse, Buffalo Grill, Groupe Sodebo

A partir de 13h25
Les attentes et motivations des consommateurs (durée: 100min)

Pause-café

A partir de 15h35
Les concepts innovants du moment
(durée: 85min)

5à7 COCKTAIL RÉSEAUTAGE + RENCONTRE AVEC LES CONFÉRENCIERS

INTERVENANTS

Jean-Louis Thémis
Professeur de Cuisine et Fondateur de Cuisiniers sans Frontières

A 15h20
Présentation de
Cuisiniers sans frontières
(durée 15 min)

CONFÉRENCE AU PROFIT DE Cuisiniers sans frontières

NOS PARTENAIRES :

Saputo · Fairmont The Queen Elizabeth Montréal · Les Charcutiers PORK SHOP · Café Union 1910 · amecodesign communication marketing





(R)ÉVOLUTION ALIMENTAIRE

Comment s'adapter aux nouvelles tendances?

COUPON-RÉPONSE

Date limite d'inscription
4 avril 2014
Places limitées

NOM .....

PRÉNOM .....

SOCIÉTÉ / ORGANISME .....

FONCTION .....

EMAIL .....

ADRESSE FACTURATION .....

☐ PARTICIPERA À LA CONFÉRENCE DU LUNDI 7 AVRIL 2014

☐ PARTICIPERA AU 5 À 7 RÉSEAUTAGE ET DISCUSSION AVEC LES CONFÉRENCIERS

CHÈQUE A L'ORDRE DE **CUISINIERS SANS FRONTIÈRES**
OU PAR PayPal™ EN PASSANT PAR **WWW.CUISINIERSSANSFRONTIÈRES.ORG**

CONFÉRENCE AU PROFIT DE
Cuisiniers sans frontières

AVEC LA COLLABORATION DE
Institut de tourisme et d'hôtellerie Québec

Carton réponse à retourner à l'adresse suivante:
CUISINIERS SANS FRONTIÈRES
225 Roy Est Bureau 207B, Montréal (QC) H2W1M5

NB Un reçu de charité pour fins d'Impôt d'un montant de $100 vous sera envoyé par la poste avec votre facture

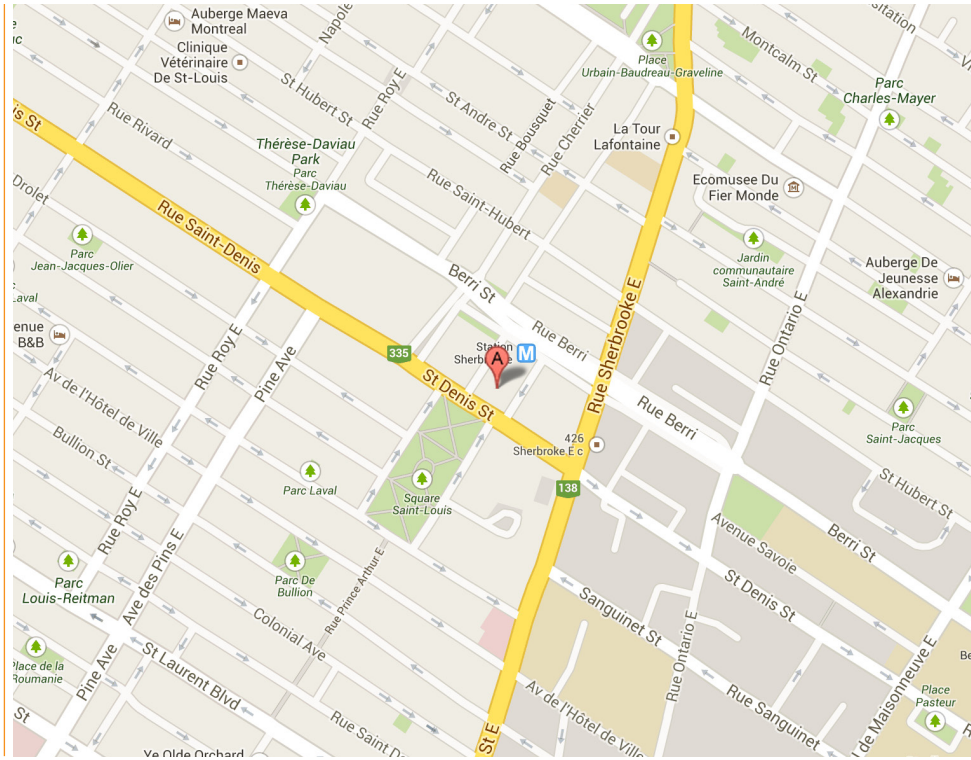
(R)ÉVOLUTION ALIMENTAIRE
Comment s'adapter aux nouvelles tendances?

DIRECTIONS

INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC (ITHQ)
3535, rue Saint-Denis, Montréal
(Québec) H2X 3P1

En venant de la rive sud
Prendre le pont Jacques Cartier en direction de MTL
Prendre le BLD Delorimier
Tourner à Gauche sur rue Sherbrooke
Tourner a droite sur rue st Denis

En venant de la rive Nord
Prendre le pont Papineau en direction de MTL
Prendre rue Papineau sud
Tourner a droite sur Sherbrooke
Tourner a droite sur rue St Denis





CONFÉRENCE ORGANISÉE PAR
LAURENT PLANTAVIN ET JEAN-LOUIS THÉMIS
POUR CUISINIERS SANS FRONTIÈRES
cuisinierssansfrontieres@gmail.com

FÉV-AVR 2014