



**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 Roland **Héguy**, président confédéral et 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* Hubert **Jan** et 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 **Carion**, co-fondatrice de l'école Cuisine mode d'emploi(s)
- Un ancien stagiaire de l'école Cuisine mode d'emploi(s)
- Christophe **Macedo**, directeur de la restauration de Louvre Hotels Group
- Un représentant de **Pôle emploi**

**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 Courtepaille

**15h30 – 16h00** Clôture

Merci de confirmer **votre présence aux tables rondes,**  
**votre présence au buffet déjeunatoire** à : [communication@umih.fr](mailto:communication@umih.fr)

