

# PLAB

2 rue du 8 mai 1945 - BP 8 - 88350 LIFFOL LE GRAND

**Tél** 03 29 94 01 03 **Fax** 03 29 94 02 57 **Email** [contact@plab.org](mailto:contact@plab.org)

[www.plab.org](http://www.plab.org) & [www.facebook.com/PLABlorraine](https://www.facebook.com/PLABlorraine)

## Info PLAB n° 4/2016

### Formation Contract Masterclass Restauration & Hôtellerie

Liffol le Grand, mardi 23 février 2016

Madame, Monsieur,

Le PLAB organise, en partenariat avec l'AFPIA Sud-Est, une formation collective qui s'adresse aux chefs d'entreprises et responsables de marchés CONTRACT, fabricants et sous-traitants en mobiliers d'aménagement et d'agencement, luminaires, textiles, arts de la table...

L'objectif de cette formation est d'identifier les évolutions des marchés de la restauration et de l'hôtellerie ainsi que les perspectives en France, en Europe et dans le monde, de décrypter et d'analyser les attentes des consommateurs afin de développer une offre produit adaptée aux évolutions de ces marchés.

Un focus sur la restauration haut de gamme et sur l'hôtellerie de luxe sont bien programmés.

Cette formation se déroulera en deux parties :

- L'organisation de la **1<sup>ère</sup> partie consacrée à la restauration** est confiée au cabinet GIRA CONSEIL qui déploie depuis 25 ans son expertise au service des professionnels de la Consommation Alimentaire Hors Domicile (CAHD). Il étudie de près le comportement et les attentes des consommateurs, analyse les évolutions du marché de la restauration afin d'apporter un conseil en terme de stratégie d'implantation sur le marché français.
- L'organisation de la **2<sup>ème</sup> partie consacrée à l'hôtellerie** est confiée à MKG & HOSPITALITY ON, acteur incontournable des études marketing et touristiques de la zone EMEA. Grâce à son suivi annuel de l'offre hôtelière dans le monde, il s'appuie sur des bases de données complètes, des résultats d'expertises et de mesures de qualité, des études sectorielles et le classement précis des établissements hôteliers.

La formation collective pour la journée 1 se déroulera **le vendredi 25 mars 2016**, de 9h00 à 17h30, dans les locaux de l'**AFPIA Est-Nord** à Liffol le Grand ; celle pour la journée 2 **le vendredi 8 avril 2016** (mêmes horaires et lieu). Le lieu de la formation pourra cependant être modifié en fonction de la localisation des participants.



# PLAB

2 rue du 8 mai 1945 - BP 8 - 88350 LIFFOL LE GRAND

**Tél** 03 29 94 01 03 **Fax** 03 29 94 02 57 **Email** [contact@plab.org](mailto:contact@plab.org)

[www.plab.org](http://www.plab.org) & [www.facebook.com/PLABlorraine](https://www.facebook.com/PLABlorraine)

## **DEROULEMENT DE LA FORMATION COLLECTIVE SUR 2 JOURNEES**

Intervenants : → Bernard Boutboul pour la partie Contract Masterclass Restauration

→ Adrien Lanotte pour la partie Contract Masterclass Hôtellerie

	<b>Thèmes Généraux</b>	<b>Sujets particuliers</b>
<b>Journée 1</b> <b>Contract</b> <b>Masterclass</b> <b>Restauration</b>	Marché de la consommation alimentaire hors domicile en France en 2015	* Chiffres clés du secteur * Segmentation du marché par dépense * Segmentation du marché par distribution * Perspectives 2016-2020
	Les comportements, attentes et motivations des consommateurs	* Le bouleversement de la demande * Les nouveaux rythmes de vie et l'attente de nouvelles solutions alimentaires * Le déploiement du multi... * Les perspectives à 10 ans
	Le haut de gamme dans la restauration	Tour d'horizon des intérieurs et ambiances : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des grandes brasseries parisiennes</li> <li>• De la bistronomie</li> <li>• De la haute gastronomie</li> <li>• De la restauration 4 * et palaces</li> </ul>
<b>Journée 2</b> <b>Contract</b> <b>Masterclass</b> <b>Hôtellerie</b>	L'industrie hôtelière en Europe et dans le monde	* L'offre hôtelière dans le monde et les tendances par continent * Les principaux acteurs du marché * Zoom Europe et tendances de marché
	Le marché hôtelier français	* L'attractivité touristique de la France * Evolution de l'offre hôtelière en France * Perspectives d'évolution du marché
	Grands ratios d'exploitation des établissements hôteliers	* Structure du C.A., principaux postes de charges et ratios d'exploitation * Zoom sur les ratios des chaînes hôtelières
	Investissements et cycle de vie du produit	* Coûts de construction par gamme et qui prend les décisions d'achat ? * Périodicité des rénovations lourdes * Zoom sur l'impact des mises aux normes
	Cahier de tendances - Les chaînes de luxe dans le monde avec zoom sur la France - Questions - Réponses	* Volumétrie et répartition par continent * Principaux acteurs par continent, tendances et segmentations par profil * Zoom sur les propriétaires d'hôtels de luxe et palaces en France et perspectives : facteurs à surveiller

# PLAB

2 rue du 8 mai 1945 - BP 8 - 88350 LIFFOL LE GRAND

**Tél** 03 29 94 01 03 **Fax** 03 29 94 02 57 **Email** [contact@plab.org](mailto:contact@plab.org)

[www.plab.org](http://www.plab.org) & [www.facebook.com/PLABlorraine](https://www.facebook.com/PLABlorraine)

Pour des raisons pédagogiques, le nombre de places sera limité à 10 stagiaires. A titre d'information, le coût de cette formation pour une session de 10 stagiaires devrait être de :

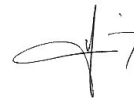
- **380,00 € HT par stagiaire d'une entreprise de moins de 50 salariés**, pour les 2 journées + repas en commun inclus, subvention déduite.
- **506,00 € HT par stagiaire d'une entreprise de plus de 50 salariés**, pour les 2 journées + repas en commun inclus, subvention déduite.

Cette formation vous sera facturée par l'AFPIA Sud-Est et sera donc éligible sur vos **fonds de formation**.

Nous comptons vivement sur votre participation et, à l'avance, vous remercions de bien vouloir nous retourner le coupon réponse ci-joint, avant le 11 mars 2016.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Didier HILDENBRAND



Directeur du PLAB

## COUPON REPONSE

*Bulletin d'inscription à renvoyer par fax au n° 03 29 94 02 57 avant le **vendredi 11 mars 2016***

Société : .....

Contact : .....

Tél. : ..... Mail. : .....

✓ Souhaite participer à la formation « Contract Masterclass Restauration et Hôtellerie »

OUI

NON

Nom du (ou des participant(s)) :

.....  
.....

Pour valider votre inscription, merci de bien vouloir verser un acompte de **240,00 € TTC** (soit 200,00 € HT) à l'ordre du PLAB.

Date

Signature et Cachet de l'entreprise

