

*Réservé aux acteurs de la formation en centre et au personnel des métiers de la salle : serveurs, chefs de rang, maîtres d'hôtel, barmen, sommeliers, professeurs, apprentis, etc.*

Paris, le 28 décembre 2011

Madame, Monsieur, cher Collègue,

Le 3 juillet dernier, je vous faisais parvenir le Livre Blanc relatif à la formation professionnelle dans les métiers de la restauration. Parmi les neuf actions opérationnelles que je proposais pour attirer dans la restauration les meilleurs talents de demain, une me tient particulièrement à cœur : **la valorisation des métiers de la salle**. Je vous invite aujourd'hui à participer en tant qu'acteur aux **Premières Assises des Métiers de la Salle** :

**Le 23 janvier 2012 de 14h00 à 18h00**

à l'hôtel POTOCKI de la C.C.I.P.

27 avenue Friedland 75008 PARIS

à côté de l'Etoile, Parking Friedland

Nous devons donner envie aux jeunes de choisir cette orientation, de les fidéliser dans l'entreprise et de rééquilibrer le poids des deux forces de notre métier : la cuisine et la salle. Pour ce faire, 4 groupes composés de professionnels se sont déjà mis au travail afin de réfléchir aux thèmes suivants : **la formation, l'image, la promotion interne et externe des métiers de la salle et le regard des clients**.

Les Assises vous permettront de confronter les idées, de faire remonter vos expériences et de communiquer largement sur les différentes composantes des métiers de la salle. Nous publierons un manifeste qui décrira les actions à mener.

Je vous remercie par avance de bien vouloir remplir le bulletin de participation joint et de nous le retourner avant le 19 janvier 2012 soit par voie électronique à [contact@snelac.com](mailto:contact@snelac.com) soit par courrier au SNELAC (Assises des Métiers de la Salle) 2 rue d'Amsterdam, 75009 Paris.

Je vous prie de bien vouloir recevoir, cher Collègue, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

*je compte sur vous.*



Régis Marcon  
Président