

# Programme\* Concours SERBOTEL 2023

4 plateaux concours exceptionnels sont prévus pour accueillir la vingtaine de compétitions, battles et démonstrations de très haut niveau attendues sur Serbotel. À travers ces concours, vous découvrirez des métiers et un savoir-faire.

	Dimanche 22 octobre	Lundi 23 octobre	Mardi 24 octobre	Mercredi 25 octobre
 <b>SCÈNE BOULANGERIE Hall XXL</b>	<b>SÉLECTION RÉGIONALE DU MEILLEUR JEUNE BOULANGER</b> <b>Organisation :</b> Fédération des Boulangers et Pâtisseries de Loire-Atlantique (44) <b>05h00 - 14h30</b> Remise de prix : <b>16h30</b>	<b>9<sup>ème</sup> MONDIAL DU PAIN</b> <b>Organisation :</b> Les Ambassadeurs du Pain	<b>9<sup>ème</sup> MONDIAL DU PAIN</b> <b>Organisation :</b> Les Ambassadeurs du Pain	<b>9<sup>ème</sup> MONDIAL DU PAIN</b> <b>Organisation :</b> Les Ambassadeurs du Pain Remise de prix : <b>16h30</b>
	<b>TROPHÉE DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE (SUR LE STAND DE LA FÉDÉRATION)</b> <b>Organisation :</b> Fédération des Boulangers et Pâtisseries de Loire-Atlantique (44) <b>08h00 - 16h00</b> Remise de prix : <b>16h30</b>			
 <b>SCÈNE PÂTISSERIE Hall XXL</b>	<b>3<sup>ème</sup> TROPHÉE DES AGITATEURS DE PAPILLES</b> <b>Organisation :</b> Chocolaterie Vincent Guerlais & SERBOTEL <b>07h30 - 17h30</b> Remise de prix : <b>18h00</b>	<b>CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ARTS GOURMANDS</b> <b>Organisation :</b> ANFP, Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie <b>09h00 - 16h00</b> Remise de prix : <b>17h00</b>	<b>CHALLENGE TES SENS</b> <b>Organisation :</b> Fédération des Boulangers et Pâtisseries de Loire-Atlantique <b>09h00 - 17h00</b> Remise de prix : <b>18h00</b>	
	<b>TROPHÉE DES BERGERS DE FRANCE</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique <b>07h45 - 10h45</b> Remise de prix : <b>16h30</b>	<b>LE CONCOURS RÉGIONAL DES PAYS DE LA LOIRE</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique <b>07h30 - 11h30</b> Remise de prix : <b>16h30</b>	<b>CONCOURS BP CHARCUTIERS-TRAITEURS URMA ESFORA 85</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique, la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la CNCT. <b>09h00-12h00</b> Remise de prix : <b>17h00</b>	<b>CONCOURS RÉGIONAL BP BOUCHERS</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique <b>9H00 - 12H00</b> Remise de prix : <b>16h30</b>
<b>CONCOURS NATIONAL DE BOUCHERIE ÉTAL</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique <b>11H00 - 11H30</b> Remise de prix : <b>16H30</b>				
 <b>SCÈNE BOUCHERS CHARCUTIERS TRAITEURS Grand Palais Niveau 2</b>	<b>4<sup>ème</sup> CHALLENGE DES URMA RÉGION PAYS DE LA LOIRE DES JEUNES CHARCUTIERS</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la CNCT. <b>12h30 - 15h00</b> Remise de prix : <b>16h30</b>	<b>REMISE DE PRIX À LA FACT 44 POUR SON ACTION EFFICACE DANS LA PROMOTION DE "RENCONTRE UN PRO" (CONSEIL RÉGIONAL)</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la CNCT. Remise de prix : <b>12h00</b>	<b>CONCOURS DÉPARTEMENTAL MEILLEUR APPRENTI BOUCHER</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique <b>12H30 - 16H30</b> Remise de prix : <b>17h30</b>	<b>IA - INTELLIGENCE APPRENTIE</b> Présentation de l'alternance et des métiers du COMMERCE avec témoignages de jeunes. <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs de Loire-Atlantique <b>13h30 - 15h30</b>
	<b>14<sup>ème</sup> TROPHÉE NATIONAL DU MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2023</b> La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique et la CNCT. Remise de prix : <b>12h30</b>			
	<b>6<sup>ème</sup> CHALLENGE DÉPARTEMENTAL BOUCHERS ET CHARCUTIERS - TRAITEURS</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Bouchers de Loire Atlantique, la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la CNCT. <b>13h00 - 15h30</b> Remise de prix : <b>16h30</b>			
	<b>7<sup>ème</sup> PRIX EXCELLENCE MEILLEUR CHARCUTIER 2023 DE LOIRE-ATLANTIQUE</b> <b>Organisation :</b> La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique et la CNCT. Remise de prix : <b>17h00</b>			
 <b>SCÈNE CULINAIRE Grand Palais Niveau 2</b>	<b>LES ORS DE LA MER</b> <b>Organisation :</b> La Cité du Goût et des Saveurs <b>08H30 - 12H00</b> Remise de prix : <b>11h50</b> Dégustation fruits de mer : <b>12h</b>	<b>TROPHÉE MASSE</b> <b>Organisation :</b> Maison Masse <b>08h00 - 13h15</b> Remise de prix : <b>18h00</b> , sur l'Espace Conférences	<b>14<sup>ème</sup> TROPHÉE NATIONAL DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE</b> <b>Organisation :</b> L'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44 - 49 - 85) & SERBOTEL <b>07h00 - 16h30</b> Remise de prix : <b>17h30</b>	<b>CHALLENGE DES JEUNES TALENTS</b> <b>Organisation :</b> GHR Grand Ouest, INTERBIO des Pays de la Loire, L'URMA 44 & SERBOTEL <b>08h30 - 12h30</b> Remise de prix : <b>13h00</b>
	<b>3<sup>ème</sup> TROPHÉE TABLES ET SAVEURS DE BRETAGNE</b> <b>Organisation :</b> L'Association Tables et Saveurs de Bretagne <b>14H30 - 17H00</b> Remise de prix : <b>17h30</b>	<b>COOK'N CŒUR</b> <b>Organisation :</b> L'Académie Culinaire de France & SERBOTEL <b>14h00 - 17h30</b> Remise de prix : <b>18h00</b>	<b>4<sup>ème</sup> TROPHÉE DU PARTAGE</b> <b>Organisation :</b> GHR Grand Ouest & L'URMA 44 <b>14h00 - 15h30</b> Remise de Prix : <b>16h00</b>	

\*sous réserve de modifications

# Conférences : ESPACE EXPRESSION MEZZANINE MARDI 24 OCTOBRE :

> 11h30-12h30 : "Entreprises et jeunes ; la rencontre (im)possible".  
 Véronique Quéré, conseillère CCI, et le chef étoilé Mathieu Guibert évoquent le sujet du recrutement dans les entreprises des CHR au travers d'une étude inédite de la CCI Nantes St-Nazaire qui croise le regard des chefs d'entreprises et des jeunes sur leur vision du travail.

	Dimanche 22 octobre	Lundi 23 octobre	Mardi 24 octobre	Mercredi 25 octobre	
<b>ESPACE ANIMATIONS Hall 4</b>	<b>LE DÉVELOPPEMENT DES BOISSONS SANS ALCOOL, QUELQUES CLÉS POUR APPRÉHENDER CE NOUVEAU MARCHÉ</b> <b>Organisation :</b> Culture Bar-Bar / La Cave Parallèle <b>Intervenant :</b> Jérôme CUNY - Fondateur et Gérant de La Cave Parallèle à Nantes <b>11h00-12h00</b>	<b>INTERVENTION SUR LE THÈME DE LA FERMENTATION AVEC UN PRODUCTEUR DU JAPON (PRODUCTEUR DE SAUCE SOJA)</b> <b>Organisation :</b> IMA Un Voyage au Japon <b>14H00-15H00</b>	<b>CAFÉ CONTACT DE L'EMPLOI</b> <b>Organisation :</b> Décoll' ton job <b>9H30-12H00</b>	<b>PRÉSENTATION NOSEMPLOIS.FR</b> <b>Organisation :</b> La Région des Pays de la Loire <b>12H00-12H30</b>	
	<b>INTERVENTION SUR LE THÈME DE LA FERMENTATION AVEC UN PRODUCTEUR DU JAPON (PRODUCTEUR DE SAUCE SOJA)</b> <b>Organisation :</b> IMA Un Voyage au Japon <b>14H00-15H00</b>	<b>INTERVENTION SUR LE THÈME DE LA FERMENTATION AVEC UN PRODUCTEUR DU JAPON (PRODUCTEUR DE SAUCE SOJA)</b> <b>Organisation :</b> IMA Un Voyage au Japon <b>11H30-12H30</b>	<b>«UN EMPLOYÉ NOMMÉ DÉSIR» PIÈCE DE THÉÂTRE</b> L'association du Pacte civique est à l'initiative de la création de cette comédie, écrite et jouée par la compagnie Reflet Théâtre, qu'elle a produite, pour inciter les chefs d'entreprises et les employeurs à agir et à améliorer leur employabilité. <b>Organisation :</b> Les Entreprises s'engagent <b>15H00-16H30</b>	<b>«COMMENT FINANCER MA FORMATION ?» VOUS ÊTES SANS EMPLOI, ET VOUS SOUHAITEZ FINANCER UNE FORMATION, VOUS ÊTRE CHEF D'ENTREPRISE ET VOUS SOUHAITEZ FORMER AU POSTE VOTRE FUTUR SALARIÉ, RENCONTREZ NOUS !</b> <b>Organisation :</b> Pôle Emploi Intervenant : Valérie Laborde <b>14H00-15H00</b>	<b>ATELIER SUR LE RECRUTEMENT ET LA FIDÉLISATION</b> <b>Organisation :</b> Baker Tilly <b>15H30-16H30</b>
	<b>INTERVENTION SUR LE THÈME DE LA FERMENTATION AVEC UN PRODUCTEUR DU JAPON (PRODUCTEUR DE SAUCE SOJA)</b> <b>Organisation :</b> IMA Un Voyage au Japon <b>14H00-15H00</b>	<b>INTERVENTION SUR LE THÈME DE LA FERMENTATION AVEC UN PRODUCTEUR DU JAPON (PRODUCTEUR DE SAUCE SOJA)</b> <b>Organisation :</b> IMA Un Voyage au Japon <b>10H00-11H00</b>	<b>INTERVENTION SUR LE THÈME DE LA FERMENTATION AVEC UN PRODUCTEUR DU JAPON (PRODUCTEUR DE SAUCE SOJA)</b> <b>Organisation :</b> IMA Un Voyage au Japon <b>10H30-11H30</b>		

\*sous réserve de modifications



Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie, de l'Hôtellerie & de la Restauration.

## Emploi-Formation



Podcasts





Si vous êtes en formation ou en reconversion professionnelle, nous avons lancé notre chaîne de podcasts, intitulée Papillotes, où vous pourrez découvrir les parcours et métiers de 17 professionnels dans les secteurs de la boulangerie-pâtisserie, l'hôtellerie, la restauration et les métiers de bouche.

<https://martinlink.ausha.co/papillotes>

Merci pour votre visite !

retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

#serbotel2023

www.serbotel.com






# LE PARCOURS LE FUTUR PROFESSIONNEL, ÇA QUESTIONNE !

Vous avez une question sur des projets de formation, une reconversion professionnelle, ou un métier ? Les organisations professionnelles, écoles, lycées et centres de formation sont à votre disposition pour vous répondre ! N'hésitez pas à aller les rencontrer, ils sont identifiés avec un autocollant sur leur stand.



## Apprentis d'Auteuil Stand n°518

Lycée Professionnel Hôtelier (CAP Cuisine - CAP CSHCR - Bac Pro Cuisine - Bac Pro CSR)  
Centre de Formation en alternance (CAP Cuisine - CAP Pâtisserie)  
Mention complémentaire Employé Traiteur  
Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant  
Mention complémentaire PGCCS  
*Contact sur place : Laurent MARTIN - laurent.martin@apprentis-auteuil.org*

## AKTO Stand n°516

OPCO, Opérateur de compétences des entreprises de la branche de l'hôtellerie - cafés - restaurants, AKTO accompagne les entreprises dans leurs projets emploi et formation et finance les recrutements en alternance et la formation des salariés pour développer leurs compétences.  
*Contact : jennifer.michaux@akto.fr*

## CAP Formation Stand n°517

Centre de formation professionnelle et CFA (depuis janvier 2020), CAP formation propose :  
- une pédagogie orientée sur la pratique à l'appui d'un plateau technique comprenant des cuisines et son restaurant d'application pouvant accueillir jusqu'à 40 couverts chaque midi, du lundi au vendredi  
- des certifications préparant aux métiers et titres professionnels de cuisinier(ière), serveur(se) en restauration, chef de cuisine en restauration collective, réceptionniste en hôtellerie, agent(e) de restauration.  
Pour tout renseignement, notre équipe de formateurs professionnels se tient à votre disposition.  
Notre centre dispense également d'autres types de formations : remises à niveau, bilans de compétences, qualifications aux métiers du tertiaire.  
*Contact : sandra.febre@capformation.net*

## CFA Henriman-Formation Stand n°514

CFA dans le domaine du CHR  
*Contact : directionhenrimanformation@gmail.com*

## CCI Nantes St Nazaire Stand n°500

La CCI Nantes St-Nazaire investit un espace co-construit avec Serbotel dédié aux acteurs et professionnels des CHR du grand ouest  
À l'occasion de la 20ème édition du salon, la CCI Nantes St-Nazaire et Exponantes s'associent pour créer l'espace Mezzanine 100% dédié à l'innovation sous toutes ses formes dans les métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et la restauration. Implantée au cœur du salon et à la croisée de ses différents univers professionnels, la Mezzanine se veut un espace d'animations dédié aux professionnels du Grand Ouest et aux acteurs économiques.

*Contact sur place : Annie SANTERRE et Olivier REMAY  
annie.santerre@nantesstnzaire.cci.fr*

## GHR Formation Stand n°524

Le département Formation du GHR Grand-Ouest propose, par l'intermédiaire de ses centres de formation partenaires (Asforest et Fagih Formation), des modules de formation dédiés aux créateurs, aux chefs d'entreprise et leurs équipes afin d'accompagner leur montée en compétence.  
Il accompagne également des demandeurs d'emploi dans leur retour à l'emploi au travers de Préparations Opérationnelles à l'Emploi Collectives.  
*Contact : Séverine Liothier au 02 40 29 25 64  
ou formation@ghr-grandouest.fr*

## Ferrandi Campus de Rennes Stand n°521

Ferrandi Paris - Campus de Rennes, l'école française de gastronomie et de management hôtelier installée dans la capitale Bretonne sur une terre de Chefs renommés et d'établissements haut de gamme !  
*Contact sur place : Christèle LE GUILLOUZER, enseignante formatrice en arts culinaires et entrepreneuriat - christele.leguillouzer@ille-et-vilaine.cci.fr*

## Institut Edouard Nignon Stand n°522

L'institut Edouard Nignon est une association loi 1901 qui a pour objet de promouvoir la cuisine nantaise, son terroir, son histoire et son patrimoine, ainsi que de perpétuer la mémoire d'Edouard Nignon, grand chef cuisinier né à Nantes en 1865. Pour ce faire il organise principalement des déjeuners à thèmes historiques et artistiques dans les bons restaurants nantais. L'association est ouverte à tous les amoureux de la cuisine et de l'histoire nantaise.  
*Contact : c.bleuzen@orange.fr*

## Lycée des Métiers Saint-Anne Stand n°520

Lycée à Saint-Nazaire  
- Hôtellerie-Restauration : initiale et apprentissage  
- Boulangerie-Pâtisserie  
*Contact : directeur@lycee-sainte-anne.net*

## L'Hôtellerie Restauration Stand n°508

Presse professionnelle. Actualités, informations et offres d'emploi de l'hôtellerie et de la restauration  
*Contact : vxavier@lhotellerie-restauration.fr*

## UMIH Formation Stand n°523

Créé par l'UMIH en 2002, UMIH Formation a formé plus de 300 000 professionnels de l'hôtellerie-restauration. Aujourd'hui, par expertise de ses formateurs issus du monde professionnel, de ses équipes en métropole et Outre-Mer, son innovation constante et son suivi qualité en matière de programmes pédagogiques, UMIH Formation s'est imposée comme l'organisme de formation n°1 de notre branche professionnelle.  
Prise de parole de Mathieu Gouret, prestataire/bartender le lundi 23 octobre à 12h.  
*Contact : audrey.gheysens@umihformation.fr*

## RESO 44 Stand n°511

RESO, des solutions en Ressources Humaines sur-mesure, dédiées au secteur HCR : Emploi, Conseil & Accompagnement, Formation.  
*Contact : a.combes@resoemploi.fr*

## CMA Pays de la Loire URMA 44

**Stand n°513**  
L'URMA, Université Régionale des Métiers de l'Artisanat, est l'organisme de formation par alternance de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire.

L'URMA, c'est :  
• 6 sites de formation modernes présents dans chaque département  
• 8 401 apprenants par an de 14 à 65 ans  
• 5 000 entreprises clientes et partenaires au quotidien  
• + de 100 formations du CAP au Bac+2, dans 40 métiers de l'artisanat, dont près de 30 formations dans les filières alimentaire et la restauration (Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie, Glacerie, Boucherie, Charcuterie-traiteur, Poissonnerie)  
L'URMA, c'est une équipe d'experts qui accompagne les entreprises et les apprenants dans tous leurs projets de formation. Retrouvez toutes nos formations dans la filière alimentaire sur [urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)  
*Contact : pboitel@artisanatpaysdelaloire.fr*



## La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique & La Fédération des Artisans Charentiers-Traiteurs de Loire-Atlantique Stand n°607/608

Démonstrations, dégustations et concours tous les jours.  
*Contact sur place : Jocelyne GAUTIER et Pierrick BILLARD - MOF Boucher  
Contact : syndicat.boucherie@wanadoo.fr*

## CFA MFR Saint-Michel Mont Mercur Stand n°633

Centre de formation d'apprentis et centre de formation continue pour adultes. Métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie restauration.  
*Contact : christelle.masse@mfr.asso.fr*

## MIN Nantes Métropole Stand n°651

Le MIN Nantes Métropole est le 1er Marché d'Intérêt National de région et le 2ème de France.  
*Contact : info@minnantes.com*

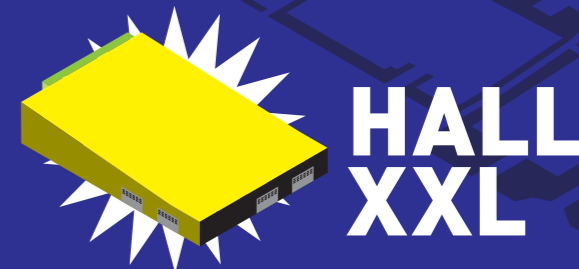


## Merci les Algues Stand n°341

Merci les Algues fédère toutes les entreprises et initiatives qui valorisent les algues en alimentation, en agriculture ! Les algues sont un atout français qui s'intègrent en cuisine, qui permet de mieux produire en agriculture. Nouveauté : la formation de la cuisine aux algues pour les professionnels de la restauration.  
*Contact : jmrobert@mercilesalgues.com*



ENTRÉE  
FORUM



## Glacier Stephane Formation et Édition Stand n°842

Glacier Formation et Edition propose des stages de perfectionnement en pâtisserie, chocolaterie, glacerie, destinés aux professionnels des métiers de bouche et publie des ouvrages techniques de pâtisserie ainsi qu'un magazine bimestriel intitulé "Passionnement Artisan" consacré à la mise en valeur de l'artisanat des métiers de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie et glacerie.  
*Contact : helene@stephaneglacier.com*

## La fédération de la Boulangerie et de la Pâtisserie 44

**Stand n°810-A**  
Organisation patronale  
*Contact : Isabelle CHOQUET / federationboulangerie44@gmail.com*

## La Parisse Stand n°815

Formation et conseil en boulangerie  
*Contact : gaetan@laparisse.fr*

## OCF Groupe Stand n°844

OCF Groupe permet aux professionnels de la boulangerie, du snacking, de la pâtisserie, de la chocolaterie et confiserie de :  
- recueillir et analyser leurs besoins en formation et de les orienter vers les organismes de formation référencés par le groupe  
- trouver des formations professionnelles courtes et qualifiantes dispensées par des formateurs de haut niveau  
- rechercher les moyens d'obtenir un financement total de leurs formations (FAF, AGEFICE, OPCO...)  
- d'assurer une veille sur le marché de la formation professionnelle : évolutions techniques et pédagogiques, réglementation  
*Contact : d.couraud@ocfgroupe.com*

## Séverine Gustave Stand n°838-A

Organisme de formation, spécialisé dans le domaine de la boulangerie, pâtisserie, chocolat, confiserie, glace, snacking, traiteur, restauration rapide, vente et gestion d'entreprise  
*Contact : Séverine Gustave : severine.gustave@gmail.com*