

Programme

Colloque des métiers du goût | 4 OCTOBRE 2017

Présence de Guy Krenzer - directeur de la création Lenôtre, les Compagnons du Tour de France des Devoirs Unis - qui est le parrain et le grand témoin de cette journée.

9 h - 9 h 30

Accueil des participants

9 h 30 - 10 h

Introduction

Bertrand Nauleau, *Premier conseiller*, les Compagnons du Devoir

10 h - 10 h 30

Les Compagnons dans la formation des métiers du goût

> Un colloque pour porter les enjeux de l'emploi et de la formation et sa nécessaire évolution

Lucas Beyries, *Compagnon pâtissier et pilote du Devenir des métiers*, les Compagnons du Devoir

Eugène Abraham, *Compagnon pâtissier et responsable de l'Institut des métiers du goût*, les Compagnons du Devoir

> Présentation et mot du grand témoin

Guy Krenzer, *directeur de la création Lenôtre*, les Compagnons du Tour de France des Devoirs Unis

10 h 30 - 11 h 45

Tendances et modes de consommation

> Évolution de la pâtisserie au travers des âges

Coline Arnaud, *doctorante*, BNF

> Qui sont les consommateurs de demain ?

Sylvain Zaffaroni, *directeur associé*, Cook Innov

> Compréhension et créativité

Anne Cazor, *fondatrice*, Scinnov

Témoignages :

> Rodolphe Landemaine, *fondateur*, Maison Landemaine

> Lionel Lallement, *MOF et chef exécutif*, Saint Clair le Traiteur

11 h 45 - 13 h

Transitions numériques et environnementales

> Compagnons du Devoir : les mutations

Jocelyn Gac, *Compagnon serrurier-métallier et coordinateur* « Transition énergétique », les Compagnons du Devoir

Fabien le Quellec, *Compagnon tailleur de pierre et coordinateur* « Outils et transition numérique », les Compagnons du Devoir

> L'apport du monde des start-up

Clément Chevrette, *responsable*, Smart Food Paris

> L'environnement par l'énergie

Christine Chamu, *responsable des relations externes et des partenariats professionnels*, ENGIE

> Les nouvelles céréales dans l'agriculture

Bernard Béjar, *directeur général*, Céréales Vallée

> L'environnement par le durable

Xavier Guiomar, *chercheur*, AgroParisTech

13 h - 14 h 30

Déjeuner

Buffet par la Maison Lenôtre

14 h 30 - 15 h 45

La nouvelle génération et la relation au travail

> L'intelligence connective des jeunes

Vincent Cespedes, *philosophe et essayiste*

> Les jeunes surdiplômés qui réinventent l'artisanat

Jean-Laurent Cassely, *journaliste, slate.fr et auteur de La Révolte des premiers de la classe*

> Le management des équipes dans une entreprise internationale

Éric Kayser, *Compagnon boulanger et chef d'entreprise*

Nicolas Héteau, *chef pâtissier*, Présidence de l'Assemblée nationale

15 h 45 - 16 h 45

Nouvelles modalités de formation

> Baguette Academy, 1^{er} site de formation en ligne

Emmanuel Tertrais, *fondateur*, Baguette Academy

> Un monde qui évolue constamment, reproduire ne suffit plus

Étienne Maillard, *directeur de la prospective*, Lesaffre International

> Comprendre, concevoir et transmettre chez les Compagnons du Devoir et du Tour de France

Philippe Roussel, *expert en formation et conseil*

16 h 45 - 17 h

Le point de vue du grand témoin

Guy Krenzer

17 h - 17 h 20

Les grandes orientations pour l'amélioration et le développement de la formation

Jérémie Mosnier, *Compagnon menuisier et conseiller au Collège des métiers*, les Compagnons du Devoir

Sébastien Chiron, *Compagnon boulanger et délégué des métiers du goût*, les Compagnons du Devoir

17 h 20 - 17 h 30

Conclusion des travaux

Lucas Beyries et Eugène Abraham