

CDRE



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION FRANCE

2^{ème} Trophée CDRE 2014

COMUNICADO DE PRENSA “2DO TROFEO CDRE MEXIQUE 2014 EL ESTUDIANTE DEL AÑO”

El pasado 23 de Mayo de 2014 se llevó a cabo el 2do trofeo CDRE MEXIQUE el estudiante del año 2014, en las instalaciones del IFAL (Instituto Francés de América Latina), ubicado en la colonia Cuauhtémoc de la Ciudad de México.

El CDRE México (Club de Directores de la Restauración y la Explotación) organiza este concurso por segunda vez en nuestro país replicando el evento homónimo que se realiza en Francia el mes de Mayo desde hace 23 años.

La finalidad del concurso es aumentar la competitividad de los futuros líderes del sector turístico en México, a través de pruebas que miden la presentación de proyectos de inversión, trabajo en equipo, habilidades de negociación, recursos humanos, finanzas y de liderazgo.

Seis universidades con vocación turística fueron convocadas este año; 8 candidaturas fueron retenidas y sólo 5 de ellas llegaron a la final para presentar sus habilidades ante un jurado compuesto por profesionales del sector Hotelero, Restaurantero y de SPA.

Gracias al apoyo de la Embajada de Francia en México y el indudable empuje del Club Vatel México, el CDRE logra premiar a los ganadores con un trofeo conmemorativo hecho por TANE orfebres y un viaje a Francia para participar en el concurso CDRE France 2015.

La cena de gala para la entrega de los premios se llevó a cabo en el restaurante J&G Grill dentro del distinguido hotel The St. Regis Mexico City; al evento se dieron cita la embajadora de Francia en México su excelencia Elisabeth Beton Deleque, personalidades del medio culinario como Guy Santoro reconocido chef ejecutivo, del medio hotelero como Jean Berthelot, Bernard Devillele y del medio académico como Luz María Guerrero fundadora del CESSA Universidad.

El menú fue elaborado y acompañado con los productos de los socios del CDRE como Moët Hennessy, Keller Estate Winery, Novelda, Rougié, Rancho el 17, Hethe y Alacrán entre otros.

El chef ejecutivo de J&G Grill Maycoll Calderón y el chef Guy Santoro fueron los encargados de dar forma a un delicioso menú de degustación en 4 tiempos conformado por Foie Gras, Salmón, Nueva York y Tablilla de Chocolate; acompañado por los apreciables vinos de Keller Estate.

CDRE



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION FRANCE

2^{ème} Trophée CDRE 2014

El representante del CDRE Francia Laurent Meziere, expresó su agradecimiento al CDRE Mexico que preside Héctor Gil por el esfuerzo realizado para garantizar la consistencia de los futuros líderes del sector.



CDRE



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION FRANCE

2^{ème} Trophée CDRE 2014



CDRE



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION FRANCE

2^{ème} Trophée CDRE 2014

