

Theme	Heure	Sam 26/01	Dim 27/01	Lun 28/01	Mar 29/01	Mer 30/01
DÉMO <b>Le Geste du Petit-Déjeuner</b>	9h35	Le café Denis Ferault	Interview de Chef Joël Mauvigney Démonstration du Gagnant de l'ICC	La Galette briochée Chef Guénaël Boudeau de INBP	Les viennoiseries Chef Olivier Boudot de l'Institut Le Cordon Bleu	Latte Art La SCA - Specialty Coffee Association
TABLE RONDE <b>Design</b>	9h50	Attirer et fidéliser le client grâce à l'aménagement intérieur	Arts de la Table : comment l'assiette prolonge l'expérience culinaire ?	Concevoir une cuisine efficace quel que soit l'espace	Comment dessiner la cuisine idéale ? Avec RPF Cuisine Pro	L'imprimante 3D : le futur du design culinaire
TABLE RONDE <b>Moteurs de Croissance</b>	10h35	Manager ses coûts et ses prix Par Food Service Vision	Comment attirer des clients grâce à sa carte ? Par Food Service Vision	How to develop a culinary concept internationally ? By Food Service Vision	Développer son business restaurant grâce à l'innovation Par Food Service Vision	Comment développer un réseau en préservant son concept original ? Par Food Service Vision
DÉMO <b>La Démo du Chef VIP</b>	11h00	Cheffe Giovanna Grossi	Chef Adel Dakkar	Chef Glenn Viel**	À confirmer	À confirmer
TABLE RONDE <b>Digital</b>	11h45	Pépites et réussites de la Food Tech Par LaFourchette	Les nouveaux modes de consommation Par LaFourchette	Applications de création de trafic : comment bien s'en servir ? Par LaFourchette	Gagner en productivité grâce au digital Par LaFourchette	Improve communication and service thanks to digital By LaFourchette
INTERVIEW <b>Chef VIP</b>	12h15	Chef Virginie Basselot*	Chef Romuald Fassenet*	Chef Thierry Marx**	Chef Christophe Bacqué***	Chef Matthew Peters
DÉMO <b>Le Geste du MOF</b>	12h30	À confirmer	Chef Philippe Gobet MOF 1993	À confirmer	Christian Vabret MOF 1986	À confirmer
TABLE RONDE <b>Assiette Green</b>	12h40	Comment répondre aux nouvelles demandes "free from" en collective	La restauration collective face au projet Ambition Bio 2022 Avec Restauration21	Comment répondre aux nouvelles demandes "free from" en commerciale	Transparence et Qualité Avec Nutrimarketing	La santé par la nutrition Avec Nutrimarketing
DÉMO <b>La Démo Cuisine responsable</b>	14h15	Le sous-vide Chef Régis Marcon ** & Bruno Goussault	Remise des Grands Prix Sirha Innovation 14h00	La cuisine vegan Cheffe Claire Vallée	Chef Christophe Hay*	Chef Nicolas Touroul-Chevalerie, de l'Ecole Ferrandi avec Qualité Landes
TABLE RONDE <b>Développement Durable</b>	15h00	Locavore et Circuits Courts	Quelles solutions pour une gestion optimale des déchets ? Avec Restauration21	Les enjeux de la gestion de l'eau Par Ecolab	Comment limiter le gaspillage alimentaire ? Avec Editions de la RHF	Quelles alternatives pour le transport en centre-ville ? Avec Neorestauration
DÉMO <b>La Démo du Pâtissier</b>	15h25	À confirmer	Chef François Josse Champion de France des Desserts 2018	Chef Yann Brys MOF 2011 Avec Prova Gourmet	À confirmer	Cheffe Noémie Honiat
TABLE RONDE <b>Best Practices</b>	16h05	Réseaux Sociaux : comment bien les utiliser ?	Maîtriser la sécurité alimentaire au travers de l'hygiène : impératif pour vos clients et votre activité Par Ecolab	Comment créer une offre snacking efficace ? Avec France Snacking	Redifusion du Sirha World Cuisine Summit	Enrichir l'expérience client pour séduire et fidéliser Avec Editions de la RHF
TABLE RONDE <b>Ressources Humaines</b>	16h30	Quelles Formations pour les restaurants du 21 <sup>ème</sup> siècle ?	Cooking: a road to social integration	Recruter et Fidéliser en Commerciale Avec Un Œil en Salle		Recruter et fidéliser en Collective Avec L'Autre Cuisine
DÉMO <b>Le moment After Work</b>	16h50	Victor Delpierre Champion du monde de Coffee & Good Spirits	À confirmer	Pitch Start Up Battle by Crédit Agricole (17h-18h)	Snacking	Joseph Trotta Champion de France et d'Europe de Cocktail"
	18h00			Remise des Prix Coupe du Monde de la Pâtisserie (retransmission à 18h)		Remise des Prix Bocuse d'Or (retransmission à 18h)