**Questions pour l’intervention de Monsieur Courtiade**

**le 23/03 TSSE31**

**--> Questions relatives au parcours professionnel :**

**Monsieur, comment vous est venue l’idée de faire de la restauration ? Quel a été votre parcours professionnel ?**

**Quelle(s) a été/ont été votre/vos motivation(s) pour commencer ce métier ?**

**Quelle a été votre première expérience dans la restauration ? A quel âge avez-vous commencé ?**

**Comment êtes-vous parvenu à atteindre les 3 macarons au guide Michelin ?**

**Quelles ont été les épreuves au cours du Grand Prix de l’Art de la salle qui vous ont permis d’obtenir le titre de meilleur Maître d’hôtel du Monde ?**

**En quoi consiste le titre de Chevalier de l’ordre - des Arts et des Lettres ?**

**--> Questions relatives à la crise sanitaire et à l’avenir :**

**Après les annonces de notre Premier ministre, que pensez-vous quant à l’avenir de la restauration ? Autant pour les professionnels que pour les apprentis ? Avez-vous un avis là-dessus ?**

**Pensez-vous que l’embauche des apprentis sera favorable lorsque la situation sanitaire sera redevenue « normale » ?**

**Comment voyez-vous l’avenir des métiers de la restauration ?**

**--> Questions relatives au Plaza Athénée :**

**Quelle est la plus grande difficulté que vous ayez rencontrée au sein du Restaurant Alain Ducasse ?**

**Seuls les clients de Plaza Athénée Paris peuvent venir profiter du service du restaurant mis en place actuellement ?**

**Pouvez-vous nous donner une anecdote qui vous est arrivée durant vos années à la direction du Restaurant Alain Ducasse ?**

**La clientèle du restaurant est-elle plutôt internationale ou nationale ?**

**La communication avec le service d’hôtellerie est-elle réellement très présente ? Si, oui, de quelle manière ?**

**Le room service fonctionne-t-il durant la crise avec le restaurant du Chef Alain Ducasse ?**

**--> Questions relatives au métier de serveur :**

**Comment garder la fraîcheur et la motivation après des années dans le métier ?**

**Groupe de Madame DEVIGNE :**

**Quelles sont les 3 qualités essentielles d'un Maître d'hôtel ?**

**Comment voyez-vous l'évolution de l'hôtellerie et de la restauration dans les années à venir ?**

**Quel est votre type de management au sein de votre équipe ?**