



## HOSPITALITY, FOOD & CATERING SERVICE

Méditéa Academy SAS propose une nouvelle approche de **formation initiale et continue en ligne innovante, sociale et durable** dans les secteurs Restauration, hospitalité, alimentation et santé, adressé au monde francophone dans un 1<sup>er</sup> temps.

Grâce à tous nos partages depuis 2015 avec des chefs, dirigeants d'établissements, experts, professionnels reconnus dans le cadre de nos activités à chacun et du réseau Méditéa, pays méditerranéens et international, nous avons travaillé pendant cette période de crise sanitaire sans précédent sur **la problématique la plus cruciale à nos yeux, la formation.**

**Faire grandir** les étudiants et les professionnels du secteur pour leur permettre **d'apprendre et de se perfectionner en toute liberté, régulièrement**, pour une évolution professionnelle épanouissante afin de **cheminer vers une vie meilleure dans leur pays ou à l'international.**

Il s'agit également d'être à l'écoute et de **servir les attentes** fortes en termes de **savoir-faire et de savoir-être des entreprises qui recrutent.**

Nous avons conçu avec des professionnels reconnus des **programmes vivants** pour poser les socles fondamentaux et de perfectionnement avec le meilleur des pratiques dans le monde pour réfléchir et adapter les meilleures solutions en local.

### **Méditéa Academy lance le 1<sup>er</sup> Diplôme Universitaire Européen « Management des Unités de Restauration »**

**En partenariat avec l'Université Miguel de Cervantes, Valladolid, Espagne  
Session en ligne : octobre 2021 à mai 2022**

Les formateurs, tous professionnels, pratiquent leur métier avec un haut niveau d'expertise. Ils sont libres de créer et d'innover avec les meilleures idées et pratiques pour demain.

Ainsi le réseau Méditéa vivra sur la base du terrain, du concret mais aussi des meilleures pratiques partagées pour une restauration responsable et durable.

Dans cette période de réflexion mondiale sur les organisations, les bonnes pratiques, le service client, la réinvention des offres, le développement durable, la gestion des talents et des équipes, entre autres, il s'agit de former professionnels à **comprendre les enjeux, s'ouvrir et savoir coconstruire.**


### Méditéa Academy s'engage...


**pour démocratiser la transmission au plus grand nombre de savoir-faire et savoir-être fondamentaux dans les secteurs restauration, hospitalité, alimentation et santé, et offrir le meilleur des pratiques et des innovations dans le monde pour mieux savoir s'adapter et innover en local.**




### Les cofondateurs de Méditéa Academy :

**Nous avons associé avec bonheur nos compétences, nos expériences et notre envie de mener un projet social, sociétal et durable et la création de Méditéa Academy est devenue une évidence.**

 **Sylvie Guédon**, Française installée au Maroc  
Dirigeante SP Formation Afrik, société de formation continue née à Casablanca au Maroc en 2008. Développement de DU pour l'Europe et l'Afrique francophone.  
Déléguée de l'UEMC (Universidad Europea Miguel de Cervantes) à Valladolid pour l'Afrique et l'Europe.  
15 ans d'expérience commerciale en France et à l'international dans tous les secteurs de la restauration commerciale et collective.

 **Christophe Mari**, management de grands projets de restauration collective, « ingénieur Hospitalier en Chef des Hôpitaux de Marseille », Chevalier dans l'ordre du Mérite Agricole, engagé dans différentes associations professionnelles dont Président PACA/Corse de Restau'Co  
Réfèrent Méditéa Catering/ Co-fondateur World Catering Forum

 **Agnès Caso**, Dirigeante CréonsduSens (créé en 2012), conseil en stratégie de développement, Marketing /com° et marque pour les activités de start-ups, PME/PMI et d'organisations. 25 ans d'expérience dans le secteur food service et hôtellerie au travers de grands salons et événements internationaux (Sirha, Européen, Bocuse d'Or, World Pastry Cup, ...)  
Fondatrice du réseau Méditéa\* en 2015 et du World Catering Forum en 2017.

\*Méditéa : réseau professionnel d'experts, de professionnels et de chefs reconnus pour la valorisation et la promotion des patrimoines culinaires et pour accélérer le partage des meilleures pratiques responsables, éthiques et durables en restauration dans le monde.

