

Alors que le secteur de l'hôtellerie-restauration a subi de plein fouet la crise sanitaire et doit faire face à une baisse de main d'œuvre, une recrudescence des reconversions et la dégradation de la vision des métiers de service ; **revaloriser les métiers de salle, créer des vocations et sublimer l'art du service, sont les objectifs du Trophée Delair.**

Aujourd'hui plus que jamais, il est primordial de créer de nouvelles vocations et donner envie à la jeune génération de suivre la voie du service et de l'art de recevoir pour faire face aux difficultés de recrutement rencontrées par la profession.

Créé en 2013, le **Trophée National Frédéric Delair est un concours destiné à mettre en avant les métiers de salle et l'art du service qui concourent à faire vivre aux clients des expériences uniques** et destiné exclusivement aux étudiants et apprentis. **Le 7 avril prochain se tiendra la grande finale de cette 5^{ème} édition** au CFA Médéric en présence d'un jury de professionnels et du parrain François-Xavier Demaison, acteur passionné de gastronomie et sensible à ces métiers de service.

André Terrail, Président de l'Association Trophée Delair et Stéphane Trapier, Secrétaire Général sont à disposition pour échanger autour de la mutation que connaît le secteur de l'hôtellerie-restauration et ce manque de main d'œuvre.