

60 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU
SERVICE DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION



DYNACADÉMIE : DYNAMIC RÉUNIT DISTRIBUTEURS ET COLLABORATEURS POUR DEUX JOURNÉES DE FORMATION ET D'ÉCHANGES

DYNAMIC a organisé les 4 et 5 février derniers la première édition de la DYNACADÉMIE dans ses locaux vendéens. Cet événement inédit a rassemblé une dizaine de distributeurs et de collaborateurs autour d'un programme alliant formation théorique, mises en pratique et moments de partage.

Durant ces deux journées, les participants ont (re)découvert les locaux de l'entreprise, rencontré les équipes et approfondi leur connaissance des équipements DYNAMIC. Au programme : sessions de formation technique, ateliers pratiques et échanges sur les enjeux concrets des solutions DYNAMIC.

Point final de l'événement : un buffet convivial préparé par les participants eux-mêmes lors des ateliers pratiques, partagé avec l'ensemble des équipes DYNAMIC dans une ambiance chaleureuse et collaborative, suivi d'une remise de diplôme pour souligner leur participation et leur engagement lors de la DYNACADÉMIE.

«La DYNACADÉMIE illustre notre volonté de créer une véritable synergie entre nos équipes internes, nos distributeurs et nos collaborateurs. Ces moments privilégiés renforcent notre réseau et notre culture commune».

*Philippe Mandin-Diraïson,
Directeur commercial.*

■ A PROPOS DE DYNAMIC

Depuis 1964, DYNAMIC est au service des professionnels, observant attentivement les méthodes de travail des chefs, que ce soit dans la restauration collective ou la haute gastronomie. Avec plus d'un demi-siècle d'existence, DYNAMIC est aujourd'hui l'une des marques mondiales les plus reconnues et respectées parmi les cuisiniers professionnels. Présente dans plus de 120 pays, elle a acquis une renommée mondiale grâce à la robustesse de ses produits et à son savoir-faire unique, entièrement MADE IN FRANCE. DYNAMIC fait partie du Groupe NADIA INDUSTRIES, un groupe industriel basé dans la région de Cholet.



CONTACT

