



Information presse, septembre 2023

LES HALLES METRO PARTENAIRE DE LA SECONDE EDITION DU CHALLENGE UN CŒIL EN SALLE

Cette année, les Halles METRO sont partenaire du Challenge Un Œil en Salle. Le seul concours d'éloquence dédié aux métiers du service. Les candidats ont jusqu'au 3 décembre 2023 pour répondre à la question « Selon toi, que représente l'excellence dans ton futur métier ? ». Neuf candidats seront sélectionnés et devront soutenir leur réflexion lors d'un grand oral dans les prestigieux salons de l'Hôtel de Crillon, le 15 janvier 2024.

Parce que les Halles METRO considèrent que tous les métiers du secteur de la restauration ont leur importance, de la cuisine à la salle, c'est tout naturellement qu'elles soutiennent le Challenge Un Œil en Salle, un concours unique dédié à l'éloquence des métiers du service.

Le Concours en bref :

Les élèves concourent par catégories : CAP / Mention complémentaire (sommellerie, barman) - Bac professionnel/ Bac technologique/ Brevet - Professionnel et BTS jusqu'au bac + 5. Les candidats ont trois possibilités pour répondre : en vidéo, à l'écrit ou en audio...

Rendez-vous le 15 janvier 2024 à l'Hôtel de Crillon pour le grand oral final

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel, le concours de la Meilleure Brigade de France ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable.

www.metro.fr