



# LE SAVOIR VIVRE A LA FRANCAISE AU CŒUR D'HOTELS DE CHARME SYMBOLES DE FRANCE



# FORMATION PROPOSEE PAR JEAN-REMY CÔME

Avocat de formation, Jean-Rémy a commencé à travailler dans les médias avant d'intégrer la Direction de la Communication du groupe Accor.

Ensuite il rejoint la Fondation HP-HF comme Responsable Juridique.

Parallèlement, Jean-Rémy devient chroniqueur dans l'émission « Douce France » tous les samedis en access prime time sur FR 2, avant de rejoindre l'année suivante Match TV comme spécialiste du gotha.

M6 lui propose de devenir le chroniqueur savoir-vivre pendant deux saisons dans sa matinale « C'est pas trop tôt... ».

Il écrit aussi pour Gala sur les aristos dont une série sur les dernières familles ducales.

L'été 2010 il a une chronique « art de vivre » dans l'émission « Avant la plage », sur Europe 1.

De Janvier à Juin 2011 Jean-Rémy présente chaque jour sur France3 une chronique « Savoir-Vivre » au sein de l'émission quotidienne « Midi en France »

Jean-Rémy occupe, en parallèle, le poste de Directeur de la Communication d'un groupe français qui compte plus de 8000 collaborateurs répartis en France, au Maroc et en Roumanie.



## **Le Savoir Vivre ...**

**78% des gens pensent qu'il est indispensable**

**67% des gens pensent que c'est quelque chose qui se perd**

**94% pensent que ce sont des valeurs à préserver**

## Mais à quoi servirait cette formation ?

Permettre à une équipe d'être encore plus performante en faisant la différence.

Pour réussir dans l'univers professionnel, il faut en connaître les règles sans négliger celles de la courtoisie.

La valeur ajoutée d'un individu résidera bien sûr dans ses compétences mais c'est surtout sur la façon qu'il aura de communiquer ses qualités et sur sa capacité construire de vraies relations professionnelles qu'il sera jugé

Qui ne s'est jamais posé la question du type :

*Comment dois-je le dire ?*

*Comment dois-je rédiger cette lettre ? Ce mail ?*

*Comment dois-je m'adresser à cette personne ?*

*Comment dois-je m'habiller ?*

*Que dois-je offrir pour ce diner ?*

*Comment dois-je me présenter ?*



# FORMATION PROPOSEE

## Le Savoir-Vivre à la française dans la vie quotidienne

L'Apparence

L'Attitude

Le Langage

L' Art de recevoir et d'être reçu

## Le Savoir-Vivre à la française dans le monde du travail

La Courtoisie dans le monde professionnel

La Techno-Courtoisie

La Correspondance

La Net-Etiquette

Les déjeuners professionnels



Après une rapide présentation simple et dynamique des grands principes, mise en pratique, sur certaines thématiques, avec des jeux de rôles effectués en situation par les participants

# Propositions pour quatre lieux d'exception

## SYMBOLES DE FRANCE

**Château d'Artigny** : dans le cadre majestueux de ce château du XVIIIe siècle, hôtel 4\* Symboles de France, venez apprendre l'art de la table à la française. Si dresser le couvert est un acte anodin et quotidien, le faire dans les règles de l'art est encore mieux ! Pourquoi remplir le verre à eau de ses invités avant de passer à table ? Doit-on faire ou non un centre de table ? Comprendre le ballet des verres ... sont autant de questions auxquelles Jean-Rémy Côme vous apportera des réponses. Savoir ce qu'il faut faire pour s'autoriser à ne pas le faire !

**La Chartreuse du Val Saint-Esprit** : nous avons tous connus la situation délicate de ne pas savoir comment manger tel ou tel plat au restaurant, chez des amis, dans un dîner "officiel". Après quelques explications sur l'origine des bonnes façons de faire et des démonstrations ensemble... tout deviendra simple ! De l'art de découper les fruits à la façon de manger une omelette ou encore de savoir comment servir le foie gras... tel est le programme de ce séminaire.

**Les Manoirs de Tourgeville** : aller déjeuner ou dîner au restaurant fait partie de nos habitudes. Il y a pourtant des choses à faire et à ne pas faire. Des mots à dire et surtout d'autres à ne pas prononcer ! Est-on le même lors d'un tête à tête que pendant un déjeuner professionnel ? Comment choisir le bon restaurant pour la bonne situation ? Comment et qui gère le pourboire destiné au personnel ? Jean-Rémy vous donnera le menu et les cartes pour maîtriser toutes les situations pour vos prochaines sorties au restaurant !

**Hôtel Grand Continental** : si de façon spontanée il est de tradition d'offrir un cadeau à la maîtresse de maison lorsque nous sommes invités à dîner, ne serait-ce pas une faute de goût ? Faut-il apporter quelque chose ... parfois ? Jamais ? La valeur sûre est d'arriver avec des fleurs... mais sous un air de simplicité se cache une grande complexité. Pour être toujours "comme il faut" venez partager avec Jean-Rémy ce séminaire pour avoir le bon réflexe !

# COÛT

## POUR UN MODULE DE 2H

**Pour un groupe de 1 à 10 Personnes : 1800€ HT**

**Pour un groupe de 10 à 20 personnes : 3500€ HT**

**Au-delà de 20 personnes, devis personnalisé**

**\*Hors prise en charge du transport, logement et restauration du formateur**

**Contact**

**[contact@symbolesdefrance.com](mailto:contact@symbolesdefrance.com)**

**01.43.25.68.06.**