

Rentrée 2023. Didier- Olivier Hebrard, chef travaux (DDFPT) EHP. Lycée JDR.

7 ans professeur de restaurant au Lycée Guillaume Tirel à Paris, fondateur de Doph'its et coordinateur de l'association et réseau des \*7 lycées hôteliers et du tourisme de l'académie de Paris.

Expériences successives : - Agent au poste contrôle aéronautique CCI Martinique (1995/1997), Gérant responsable de services – restauration Sodexo (1997/2009 Martinique, Formateur Greta (2009/2010) Paris, Enseignant – formateur CFA Belliard- Service et commercialisation (2009/2012), Maître d'hôtel EDF « Équipe de France de la gastronomie et des Maîtres de service (2011/2014) Paris, Membre jury société meilleurs apprentis de France (2010/2015) IDF, Les Arts de la table- Concours des meilleurs apprentis de France (2012/2015) Formateur, Président directeur Doph'its SAS (octobre 2015/décembre 2017), développer les opportunités humaines de l'insertion, le travail et le Service de HR, professeur H.R. ( septembre 2009 à ce jour) – Education nationale.

Formation : BTS Tourisme (1994/1996) Martinique, Bac + 2 (1996/97) Ecole de gestion Martinique, préparation au concours PLP H.R. (2008/2009), Ecole de formation des Maîtres « Université Anthony Jouault (2008/2009), Master 2 Européen d'histoire et des cultures de l'alimentation –Mention Bien (201/2015) Université Rabelais de Tours. Doctorat de « Sciences de l'Education – formation doctorale – Université de Cergy Pontoise Académie de Versailles (2015/2018).

- Les 7 établissements du réseau EHTP. : - Lycée et CFA Belliard, Lycée Jean Drouant, Lycée Albert de Mun, L'EREA Alexandre Dumas Les Apprentis d'Auteuil, Lycée Guillaume Tirel, l'ENC ET le Greta Metheor, réunit pour faire vivre ces métiers. ! – Concours des étoiles du service (CAP, Bac pro, Bac STHR) – Valoriser les élèves et leur parcours scolaire sur les connaissances gastronomiques de la région parisienne. (1<sup>ère</sup> édition 2023