

LYON GOURMAND 2016

Guy Bardel

le recruteur au grand cœur

“On a un beau, un très beau métier” est son credo. Guy Bardel a toujours la passion et l’amour du métier chevillés au corps depuis qu’il a été le dernier restaurateur à faire la cuisine au charbon et au bois au *“Tonneau d’Or”* (quai Gailleton) de 1972 à 1980. *“Le patron est une locomotive mais sans les wagons, il reste à quai”*... C’est pourquoi Guy Bardel est le spécialiste du recrutement de personnel depuis plus de 30 ans et 30 000 emplois trouvés. Apprenti au *“Casino de Charbonnières”* pendant cinq ans (un an en cuisine et quatre ans en salle) : il réussit son CAP en 1965 à la *“Brasserie Georges”* avec les découpages d’un poulet rôti et d’une sole meunière.



*“Quand j’ai vendu mon restaurant : je me suis rendu compte déjà à l’époque des besoins constants de personnel... J’ai créé **France Service Hôtellerie** un lien entre les restaurateurs et le personnel en 1985*

devenant ainsi le premier cabinet de recrutement pour l’hôtellerie et la restauration. A tel point que Paul Bocuse a fait appel à moi pendant deux ans (1979-1980) comme responsable pour renforcer les équipes du personnel de “l’Abbaye du Pont de Collonges”... Je me suis construit un très grand réseau au fil du temps ayant un savoir faire et une expérience unique. Nous sommes dans un secteur en pleine expansion et dénicher de bons candidats reste un défi quotidien que me lancent mes clients. Lorsqu’on va au restaurant, on doit assister à un spectacle. Le client est prêt à mettre le prix dans un bon restaurant lorsqu’on lui offre un moment unique !”

RHÔNE SERVICE HÔTELLERIE



41 quai Fulchiron 69005 Lyon

tél. **06 13 61 10 23**

contact@rhone-hotellerie.fr

www.rhone-hotellerie.fr



Retrouvez Guy BARDEL

sur les réseaux sociaux

