

- HÔTELLERIE-RESTAURATION -



À l'École hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines, implantée à Guyancourt. C'est l'un des campus du CFA des Chefs.

LE CFA DES CHEFS RELÈVE LE DÉFI DE FORMER SUR MESURE 500 APPRENTIS

De nouvelles adhésions, un nombre d'apprentis qui fait plus que doubler d'une promotion à l'autre. Le CFA des Chefs a été fondé par cinq grandes entreprises pour former aux métiers de la restauration et offrir des opportunités d'emploi directes. Il vient d'étendre sa couverture géographique, et organise du 16 au 24 mars 2022 des journées portes ouvertes, sur ses différents campus.

Estelle Durand

Adecco, Accor, Accor Invest, Korian et Sodexo : cinq groupes internationaux ayant des besoins importants et récurrents en personnel qualifié dans le domaine de la restauration, ont uni leurs forces pour former et recruter des apprentis. C'est ainsi qu'est né le CFA des Chefs. Un CFA inter-entreprises pour mutualiser des ressources et des investissements, mais aussi proposer des opportunités dans plusieurs univers (restauration traditionnelle, événementiel, hôtellerie, restauration en milieu scolaire, hospitalier, etc.), créer des passerelles entre les métiers et offrir des perspectives de carrière. Neuf apprentis sur dix ont rejoint le CFA des Chefs dans le cadre d'une reconversion, après avoir fait des

études dans un autre domaine que la restauration ou après une première expérience dans d'autres secteurs. Pour sa première promotion 2020-2021, et malgré la crise sanitaire, le CFA des Chefs avait recruté plus de 190 apprentis sur trois régions. Le total est monté à 400, avant que la barre ne soit portée à 500. Le CFA des Chefs recense 44 % de femmes, 20 % d'apprentis internationaux et 7 % de jeunes handicapés ayant bénéficié d'un accueil personnalisé. Pour former au titre professionnel de cuisinier, au CAP cuisine ou pâtisserie, au bac pro cuisine ou encore au brevet professionnel arts culinaires, le CFA des Chefs est présent sur 16 campus, à Paris, Lyon, Marseille, Nice, Toulouse, Bordeaux et Nantes. ●

LES ATOUTS DE L'ORGANISATION HORS LES MURS

Le lycée-CFA Belliard, situé à Paris, a rejoint le réseau du CFA des Chefs en 2021. Il forme pour le compte de ce dernier trois groupes de douze jeunes. L'École hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines accueille elle aussi un campus de ce CFA "hors les murs". Il en est de même au Lycée hôtelier de Marseille, par exemple. Cette organisation représente des opportunités de développement pour les établissements partenaires. "Nous leur apportons des classes dédiées d'apprentis que nous avons sélectionnés. Nous prenons en charge les dossiers administratifs, l'équipement des jeunes, leur suivi et leur placement au sein des entreprises", détaille Françoise Merloz, la directrice du CFA des Chefs. En plus du cursus officiel, ces classes sur mesure se voient dispenser des cours conçus spécifiquement. Compétences transversales, tendances culinaires, cuisine veggie, lutte anti-gaspillage, spécificité de la restauration dans certains secteurs comme celui de la santé, etc. : "Ces modules complémentaires ont pour objectif d'optimiser l'employabilité des apprentis", précise Françoise Merloz. Entrée en 2020, la première promotion de 190 apprentis affiche de bons résultats, avec un taux de réussite aux examens de 90 %. Et quatre mois après avoir obtenu leur diplôme, 80 % des apprentis avaient décroché un CDI dans l'une des cinq grandes entreprises porteuses du projet, ou poursuivent au sein du CFA des Chefs. Après deux rentrées perturbées par la crise sanitaire, de nouveaux projets de développement sont à l'ordre du jour. Objectif : étoffer l'offre de formation avec de nouveaux diplômes tels que le titre professionnel service en restauration et le BTS hôtellerie-restauration (option cuisine). ●