

L'alternance, tous gagnants

Depuis 2011, UMIH Formation développe une offre de Certificat de qualification professionnelle (CQP) afin de répondre au mieux aux besoins des entreprises. Ces CQP proposent aux jeunes et aux moins jeunes, une formation en alternance qui leur permet une véritable insertion dans l'entreprise.

Réceptionniste : formation de 6 mois en alternance.



Créés et délivrés par la branche des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, les CQP permettent aux salariés d'acquérir une véritable qualification opérationnelle et d'obtenir la certification de leurs compétences acquises lors de la formation.

Qui est concerné ?

Le CQP est accessible aux jeunes en formation initiale âgés de 16 à 25 ans, aux demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus, aux salariés ayant une expérience minimale de trois ans, dans le cadre de la formation continue ou de la VAE, aux bénéficiaires du RSA, ASS ou AAH et les contrats aidés. « A l'issue de leur contrat, 80 % des jeunes sont embauchés. Ils ont ainsi la possibilité de se former tout en acquérant une première expérience professionnelle », explique Lise Roussereau, responsable Alternance chez UMIH Formation.

L'intérêt pour les entreprises

La formation 100 % métier est entièrement prise en charge par l'OPCA Fafih, la rémunération va de 65 à 80 % du SMIC, le rythme de l'alternance est variable en fonction de la formation choisie et du niveau du jeune : 9 à 12 mois de contrat pour 7 à 9 semaines de cours, les frais de tutorat sont pris en charge dans le cadre d'un contrat de professionnalisation pour une durée de 6 mois, les personnes embauchées en contrat de professionnalisation ne rentrent pas dans le calcul des seuils sociaux et fiscaux. De même, aucune prime de précarité n'est payée à l'issue du contrat.

UMIH Formation propose quatre CQP : barman, réceptionniste, employé d'étage et assistant d'exploitation. « Le plus d'UMIH formation, c'est de recruter sans pré-requis. Nous nous basons essentiellement sur la motivation. Notre force c'est également d'avoir la possibilité de nous adapter aux besoins à la fois du stagiaire et de l'entreprise », affirme Lise Roussereau.

Des chefs d'entreprise témoignent

Sephora Cohen

Co-gérante du Shake N Smash Paris 3^e

« Cela fait trois ans que nous travaillons avec UMIH Formation. Nous avons pris sept apprentis barman, dont deux ont débouché sur des CDI. En septembre nous redémarrons avec deux autres apprentis. La raison principale de notre démarche est de pouvoir transmettre notre passion, pouvoir former des gens à notre image et si cela se passe bien, on peut travailler plus longtemps ensemble.

Que vous apporte de travailler avec UMIH Formation ?

UMIH Formation nous a démarchés il y a trois ans. Nous avons eu un très bon contact. Nous avons été très satisfaits de notre première expérience et depuis on continue avec l'UMIH. Au niveau de la formation, le niveau est bon. La formation est plutôt complète avec les bases de la mixologie et du monde du bar. Nous, notre rôle est de peaufiner, aller dans les détails, aller à la rencontre des clients, développer le sens commercial que l'école ne peut pas apprendre.

Que diriez-vous à un chef d'entreprise réticent à prendre un apprenti ?

Il va avoir un novice, donc il va pouvoir le façonner à son image, à l'image de son établissement. Ça c'est vraiment sympa d'avoir quelqu'un qui va travailler de la façon dont vous lui enseignez, quelqu'un qui a tout à apprendre. C'est hyper gratifiant.

Ça prend du temps, bien sûr, mais ce n'est pas si disproportionné que cela. Ils apprennent vite en général. Ensuite, c'est vrai qu'il faut être vigilant lors de l'entretien d'embauche pour jauger le niveau de motivation du candidat. J'essaie de peser leurs ambitions, ce qu'ils veulent faire plus tard, ça en dit long. L'entretien est primordial ».



Romain Renoir directeur hôtel Park Lane (Paris 8^e)

Pourquoi prendre des apprentis ?

D'abord, c'est bien pour mon personnel en place, parce qu'expliquer le travail à quelqu'un oblige à bien faire le sien et à se remettre en question. Et puis, former une personne c'est très valorisant. Et pour moi, en tant que directeur d'hôtel ça me permet d'avoir une personne qui débute, à laquelle je vais pouvoir apprendre à tout faire : la réception, bien sûr, mais aussi le petit-déjeuner, le contrôle des étages. Je lui apprend un maximum de polyvalence, le métier dans sa globalité. J'essaie également qu'il comprenne mon métier à moi. Parce que je crois que directeur d'hôtel c'est le métier le plus polyvalent. Un apprenti n'arrive pas avec un statut, mais avec l'idée, je suis là pour apprendre. Ils sont à l'écoute, ils arrivent sans a priori.

Leur présence nous fait également évoluer, parce que lors de leur semaine à l'UMIH, ils apprennent des choses qui peuvent nous servir à l'hôtel.

Avez-vous un exemple dont vous êtes fier ?

Il y a un an j'ai pris une apprentie. En plus de la réception, je lui ai fait faire une autre activité. J'ai commencé par le contrôle des étages mais c'était pas son truc. Je l'ai mise sur un poste de community manager. Elle a développé les réseaux sociaux à l'hôtel. A la fin de son contrat je lui ai proposé de prendre en charge l'ensemble de la réception du nouvel hôtel qu'on a repris, parce que je sentais qu'elle avait d'autres capacités.

Pourquoi travailler avec UMIH Formation ?

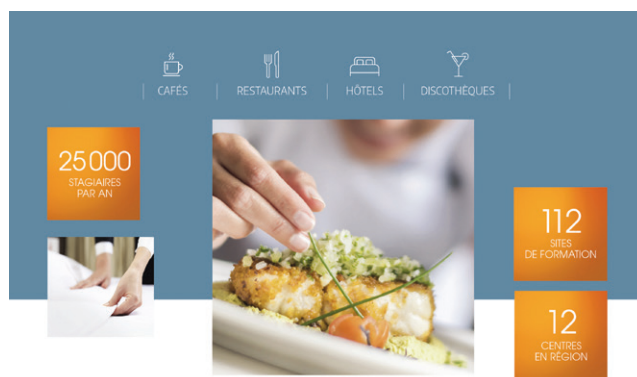
Parce qu'ils sont réactifs. Ils sont à l'écoute.

Que diriez-vous à un chef d'entreprise réticent pour prendre des apprentis ?

Moi je n'ai pas de diplôme, j'ai 34 ans. J'ai appris le métier parce qu'on me l'a appris. J'ai juste un BTS que j'ai fait en alternance. Je me suis rendu compte que l'on apprend plus sur le terrain qu'à l'école. Aujourd'hui recevoir quelqu'un qui me dit « J'ai un diplôme en tant qu'hôtelier » honnêtement j'ai moins envie de le voir que quelqu'un qui me dit « je ne connais pas mais je suis motivé ».

Un dispositif spécialement adapté aux besoins de chacun

- un diplôme de branche créé par des professionnels pour des professionnels
- un calendrier des formations sur mesure
- une durée et un programme de formation adaptés au profil et à l'emploi du candidat
- un suivi et un accompagnement du candidat par un tuteur, acteur essentiel de la validation CQP
- des évaluations régulières tout au long de la préparation du CQP afin d'en optimiser son obtention



NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION :
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

- Nos formations
 - Permis d'exploitation
 - Hygiène alimentaire
 - Normes et sécurité
 - Management, droit social, gestion
 - Techniques professionnelles
 - Web marketing
 - Anglais
- E-learning
- Formations qualifiantes (Certificat de Qualification Professionnelle) en alternance



Retrouvez les programmes et les calendriers de nos formations sur www.umihformation.fr

UMIH FORMATION
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

LA RÉFÉRENCE FORMATION DES MÉTIERS DU CHRD