

ZOOM SUR...



Chaque mois, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie forme ainsi entre 60 et 80 demandeurs d'emploi. Photos Illustration - JSL

HÔTELLERIE-RESTAURATION

Le secteur qui attire pour se reconvertir

Chaque mois, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) Formation forme, en Bourgogne Franche-Comté, entre 60 et 80 demandeurs d'emploi, dont 80 % ne sont pas issus du métier. Pour eux, l'organisme de formation a conçu un parcours, baptisé « mallette du dirigeant ».

Il y a un peu plus d'un an, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) inaugurait ses bureaux communs avec UMIH Formation, quartier Toison d'Or à Dijon. « L'objectif : constituer une "maison du professionnel cafés, hôtels, restaurants, discothèques", qui est une sorte de guichet unique, avance Sonia Michel, responsable de la formation. C'est ici que les professionnels suivent les formations obligatoires avant de s'installer et c'est ici qu'ils retirent leur permis d'exploitation – par exemple. Cette organisation est unique en France et, si elle fonctionne, elle sera déclinée dans les autres régions. » Aujourd'hui, UMIH Formation compte 73 formations à son catalogue, principalement à destination des professionnels en activité qui cherchent à développer leurs compétences. Cependant, pour répondre au besoin des demandeurs d'emploi, l'organisme de formation a monté un parcours baptisé « la mallette du dirigeant ».

80 % des demandeurs d'emploi qui veulent reprendre un restaurant ou un café ne sont pas du métier

La « mallette du dirigeant » comprend les deux formations obligatoires (hygiène et sécurité ; permis d'exploitation) qui cependant, « ne suffisent pas à faire de lui une personne compétente », souligne Sonia Michel. En effet, 80 % des demandeurs d'emploi qui veulent reprendre un restaurant ou un café ne sont pas du métier. La « mallette du dirigeant » comprend donc également un module de formation pour aborder les questions de gestion et de management : développer la rentabilité, identifier les points sensibles, calculer les marges, prévoir les stocks. La demande est forte. Chaque mois, UMIH Formation forme ainsi entre 60 et 80 demandeurs d'emploi, dont le parcours est financé par Pôle emploi. L'organisme de formation leur propose également, depuis la rentrée, un complément d'une demi-journée pour les aider à finaliser leur demande de financement auprès des banques.

UNE PLATEFORME DE RECRUTEMENT SECTORIELLE

L'hôtellerie et la restauration représentent le deuxième secteur sur le plan des embauches à l'échelle nationale. Plus d'un tiers des établissements (35 %) souhaitent recruter cette année. Pour accompagner ses adhérents, le Fafih (l'OPCA du secteur) propose depuis le mois de mai dernier une plateforme dédiée à l'embauche. Le site «metiers-hotel-resto.fr» comptabilise 4 800 offres, ce qui le positionne comme la première plateforme de recrutement, spécialisée et gratuite, dans l'hôtellerie, la restauration, les loisirs et le tourisme. Parmi les outils qu'elle propose : des fiches métiers qui permettent aux candidats de découvrir les activités et les compétences d'une quarantaine de professions, dans une branche qui comptabilise un million d'emplois dont 300 000 saisonniers



LE CIFA DE MERCUREY INNOVE POUR LA FORMATION DES ADULTES

Depuis sept ans, le CIFA Jean-Lameloise à Mercurey accueille, de novembre à mi-mai, des adultes en formation. Le parcours de formation, d'une durée de 6 mois en alternance, est destiné aux demandeurs d'emploi ou aux adultes en reconversion professionnelle. Il est allégué pour se concentrer sur les apprentissages professionnels nécessaires pour valider un CAP.

Petite particularité pour les adultes qui préparent le CAP cuisinier : le CIFA a noué, fin 2016, un partenariat avec la résidence pour personnes âgées Le Hameau étoilé d'Epervans (une vingtaine de retraités). Tous les cours pratiques se déroulent sur ce site qui bénéficie ainsi d'un service de livraison à domicile des repas.

