

## L'innovation au cœur d'UMIH Formation

S'adapter, innover est la politique d'UMIH Formation. Aujourd'hui, l'organisme leader du secteur CHRD propose des formations sur mesures qui répondent aux besoins spécifiques des entreprises. L'expérience des Trois Brasseurs.



**L**e groupe des Trois Brasseurs a fait appel à UMIH Formation afin de créer une formation dédiée pour ses adjoints. Marie-Angélique Deruder, responsable formation Trois Brasseurs (3B) et Ghislaine Le Pertel, formatrice UMIH Formation, nous expliquent la démarche entreprise et son intérêt.

### Quel est l'objectif des 3B en créant sa propre formation ?

**Marie-Angélique Deruder** – Notre objectif premier était de compléter les parcours métier de nos équipes et de leur donner un maximum de visibilité. Nous avons décidé de porter notre attention sur le parcours d'assistant d'exploitation, parce que notre politique est de favoriser au maximum la promotion interne et ce poste est une étape primordiale. Ensuite, nous devons trouver une formation qui soit à la fois proche de ce que font nos adjoints au quotidien et diplômante, afin de proposer à nos salariés un diplôme qu'ils n'ont pas forcément et une reconnaissance de leur travail dans l'entreprise. Le CQP assistant d'exploitation correspondait à nos souhaits. Ensuite, choisir UMIH Formation était

évident pour nous, c'est la garantie d'avoir de vrais professionnels qui connaissent le terrain, proches des stagiaires et qui savent s'adapter.

### Quelle est la spécificité de cette formation ?

UMIH Formation m'a laissé le champ libre pour choisir les thèmes que je voulais voir apparaître dans ce diplôme. On a bien sûr, repris les bases classiques du CQP adaptées à notre entreprise et rajouté la biérogologie. La particularité de notre enseigne, c'est d'être fabricant de bière et d'avoir une micro-brasserie dans chacun de nos restaurants. Nous voulions que nos collaborateurs intègrent cette culture d'entreprise et qu'ils deviennent les ambassadeurs du produit auprès des clients.

Ainsi, durant deux jours, les stagiaires sont formés à la création d'une bière, au choix des ingrédients, ils brassent leur propre bière dans notre brasserie et nous la diffuserons sur tout le réseau cet hiver, ce sera la bière surprise de Noël. Ensuite, 4 biérogologues de renom présenteront leur vision de la biérogologie et parleront des accords bière/mets.

# NOUS & UMIH FORMATION

## Comment avez-vous choisi les stagiaires ?

Toutes les personnes intéressées ont fait un CV, une lettre de motivation et ont été reçues en entretien. La motivation était la première des conditions.

## Quel bilan (provisoire) tirez-vous de cette première session ?

La formation se déroule sur 15 mois parce que je voulais inclure tout ce que l'on avait imaginé au départ. Pour la prochaine session, il y aura des réajustements, notamment sur la durée qui sera réduite à un an. Aujourd'hui mes stagiaires sont en formation 2 à 3 jours par mois, c'est des déplacements, de l'investissement. Mais, je suis ravie de constater qu'ils voient cela comme une bouffée d'air frais dans leur travail au quotidien.

## Comment est financée cette formation ?

Ce sont des parcours longs et donc coûteux, nous souhaitons trouver tous les financements possibles. Avec UMIH Formation et notre OPCA Fafih, nous avons pu trouver les solutions et avec l'accord de nos salariés nous avons également utilisé les comptes personnels de formation.



## Vous avez mis en place le programme pédagogique du CQP assistant d'exploitation et vous l'avez adapté aux 3B, ça s'est passé comment ?

**Ghislaine Le Pertel** – Tout d'abord il était important que je comprenne le groupe et ses attentes. Je suis donc partie en immersion dans un restaurant. Ensuite, j'ai rejoint Marie-Angélique Deruder pour tout ce qui concerne les ressources humaines et construit le contenu des cours avec elle pour qu'ils correspondent véritablement à leurs attentes. Ensuite j'ai bâti le programme pédagogique en partant du tronc commun du CQP assistant d'exploitation, en l'adaptant aux spécificités des 3B. On a diminué tout ce qui est service puisque pour la plupart les stagiaires sont en poste et surtout on a introduit la biérologie. Mais sinon il y a du management, de la législation, du droit social, le recrutement et les entretiens annuels avec les documents des 3B. Les cours sont construits de façon à avoir une animation toutes les 20-30 minutes. Une sorte de jeu de rôle qui les emmène à travailler sur des cas concrets.



## Quelle est la typologie de cette première session ?

Nous avons 9 stagiaires, dont 5 femmes et 4 hommes.

## Comment sont évalués les stagiaires ?

Une évaluation en contrôle continu et la soutenance d'un mémoire en fin de session qui compte pour 20 % de la note finale. Les soutenances auront lieu les 6 et 7 février prochains. Quant aux thèmes, ils sont très variés : le management, la construction de projet, la création d'un bière-truck, le management par rapport à la bière, comment amener l'équipe à comprendre la bière, à la valoriser, comment gérer les attentes au restaurant quand il y a un monde fou tout en valorisant la bière, etc. ■

25 000 SALAIRES HORAIRES

112 JOURS DE FORMATION

12 COURS DE RECHERCHE

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

- Nos formations
  - Hygiène alimentaire
  - Normes en 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](http://www.umihformation.fr)

UMIH FORMATION Centre de Formation Professionnelle Cafés - Hôtels - Restaurants - Bistrotiers

LA RÉFÉRENCE FORMATION DES MÉTIERS DU CHR