

Economie | Exp'Hôtel ou l'art de transmettre

Aujourd'hui, la Région Nouvelle-Aquitaine abrite un tiers des offres d'emploi du secteur de l'hôtellerie, restauration et métiers de bouche. Pour tenter d'attirer les candidats, le salon Exp'Hôtel a dédié sa troisième journée de salon, le mardi 26 novembre, à la transmission. Ainsi, pas moins de 350 jeunes d'écoles partenaires de cet événement ont fait le déplacement pour notamment assister à différents concours tels que le Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis, le Concours National Service en salle UMIH 33, le Concours National Boucherie Jeunes en formation ainsi que les dernières épreuves du Trophée Mickaël Morieux...

« Aujourd'hui, pour recruter, nous misons sur la digitalisation ». Thierry Grégoire est le président de l'UMIH Saisonniers représentant de Malakoff Médéric Humanis. Pour lui, c'est certain, la nouvelle technologie peut aider la filière à trouver de nouveaux candidats. « Nous sommes face à une profession désespérée par le manque de main d'œuvre. Chaque année, aux quatre coins de l'hexagone, entre 120 000 et 130 000 emplois ne sont pas pourvus. Alors certes, acquiesce ce dernier, le métier est difficile, mais il est humainement très riche. » Afin de donner une image plus attractive de la filière, de sécuriser les démarches des entreprises et de rendre plus visibles les offres d'emploi, l'UMIH lancera officiellement le 1^{er} avril prochain une plateforme permettant de centraliser les services et, ainsi, de proposer un guichet unique pour toutes les démarches. Aussi, pour contrer ces statistiques, le salon Exp'Hôtel a dédié sa troisième journée aux jeunes avec la 1^{ère} Journée de la transmission. « Un moment privilégié pour favoriser l'échange entre professionnels et futurs pro et mettre en valeur les talents en formation », souligne Franck Chaumès, vice-président de l'UMIH 33. Ainsi, pas moins de 350 jeunes élèves des écoles partenaires de cet événement ont fait le déplacement. Le but était également pour ces derniers de soutenir et supporter leurs collègues concurrents - élèves et apprentis - inscrits au Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis, au Concours National Service en salle UMIH 33, au Concours National Boucherie Jeunes en formation ainsi qu'au Trophée Mickaël Morieux.



Pérenniser les richesses de nos terroirs

Alain Glond est professeur de cuisine au lycée Condorcet à Arcachon. Il participe avec ses deux poulains, Maé Billon, 18 ans et Maxime Durrieux, 17 ans, au Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis. Depuis 27 ans, Alain transmet son savoir à la jeune génération. « Valise à la main », comme il se plaît à le dire, il va de lycée en lycée pour prêcher la bonne parole. Saint-Nazaire, La Rochelle, Cap Breton et, depuis 14 ans, le Bassin ; ce passionné n'a de cesse de distiller ses conseils à ces jeunes recrues. « Après mon école d'hôtellerie, j'ai pu parfaire mes connaissances dans différentes maisons. J'ai même eu mon restaurant à Lannion dans les Côtes d'Armor. Aujourd'hui, ce que j'affectionne tout particulièrement c'est de communiquer à la jeune génération ce que j'ai pu recueillir ici ou là comme savoir-faire. Ainsi, nous contribuons tous à pérenniser les richesses de nos terroirs ». Maé et Maxime sont en CAP Cuisine. « Ils ne sont qu'au début de leur apprentissage. A nous de les garder, et de leur faire aimer notre métier. » Amoureux de la gastronomie, Alain Glond se plaît à conter les richesses agricoles de nos territoires. « Quand je leur parle de nos bons produits locaux, je vois de la lumière dans leurs yeux. De l'étonnement parfois. Une bouche qui s'ouvre aussi. Ils sont à l'écoute et ont soif de découvrir des savoir-faire différents pour mettre en valeur notre richesse culinaire. Là, je me dis que j'ai gagné car j'ai suscité leur intérêt ».



Cuisiner des produits frais

Noëlha Constantin, 16 ans et Dylan Mestreau, 14 ans, suivent tous deux un CAP Agent Polyvalent de Restauration (APR) à l'ICFA du Campus du Lac à Bordeaux. Noëlha a été convaincue de se diriger vers cette filière par sa mère. « Maman travaille en qualité d'APR depuis pas mal de temps maintenant. Elle m'a confié s'épanouir pleinement dans son travail. Cela m'a donné l'envie de partir dans cette voie professionnelle. » Dylan, lui, aime la polyvalence du métier. « Nous sommes en salle, au service, mais également en cuisine, et à la fin au nettoyage. Nous sommes partout. » Malgré son jeune âge, Noëlha a déjà une idée bien définie de sa future activité professionnelle. Une fois son CAP en poche et pas mal d'expériences engrangées, elle, qui souhaitait aussi suivre un CAP Petite Enfance, a l'intention de monter sa crèche afin de cuisiner pour les enfants de bons petits plats riches de produits frais. « Aujourd'hui, malheureusement dans les cantines les enfants ne mangent que du surgelé. Moi, je leur concocterai des repas de produits locaux et bio ». Même son de cloche du côté de Dylan. « Aujourd'hui, j'ai la chance d'être en stage au sein d'une pizzeria à Saint-Médard-en-Jalles où un véritable four à bois cuit les pizzas. Aussi, nous les confectionnons avec de bons produits frais. Plus tard, j'aurai ma propre pizzeria et je cuisinerai les produits locaux ». A l'issue de ce CAP, les jeunes ont la possibilité de poursuivre vers un Bac Pro ou une mention complémentaire (Cuisinier en desserts de restaurant, Employé barman, Sommellerie). Pour Noëlha et Dylan ce sera la vie active.



Sybille Rousseau

Crédit Photo : S

Publié sur aqui.fr le 26/11/20

[Url de cet article](#)