



ZOOM

Actu emploi

Dimanche 15 novembre 2015

5

Et si vous goutiez aux métiers de la restauration collective ?

Proposer quotidiennement des menus équilibrés et diversifiés pour satisfaire le plus grand nombre (entreprises et administrations, établissements scolaires, maisons de retraite, hôpitaux, etc.) : tel est le credo des entreprises de la restauration collective qui offrent des métiers variés et de belles évolutions de carrière.

« La restauration est trop souvent résumée aux restaurants de chaînes et aux fast-foods. Or, nos métiers sont bien plus complets et complexes, soumis à une réglementation sanitaire stricte et à des problématiques de santé et de diététique », explique Bertrand Galamez, DRH de Dupont

les 30 % en général dans la restauration dite « traditionnelle ». « Nous recherchons des profils qui possèdent un savoir-faire, de la maîtrise technique et des compétences : en management », poursuit Bertrand Galamez.

sophie, l'entreprise a lancé depuis septembre 2014 un partenariat avec le lycée des métiers Henri-Senez à Hémin-Beaumont et le CFA académique de Lille afin de préparer en 2 ans des jeunes au CAP d'agent de res-

[Nous cherchons à détecter des personnalités qui prendront plaisir à servir le client]

Restauration, numéro 5 du marché de la restauration collective, 2 200 collaborateurs et 500 sites en France dont 120 dans la région Nord - Pas-de-Calais. Au siège de l'entreprise nordiste, à Libercourt, les recrutements vont bon train : 350 personnes ont été embauchées en CDI sur les 10 derniers mois, dont un tiers dans la région. « La crise ne nous a pas trop affectés », se félicite le DRH qui avance un taux de turn-over de ses équipes d'à peine 8 % dans la région (13 % au national), alors qu'il atteint



Dupont Restauration est numéro 5 du marché de la restauration collective.

Mais des responsables de restaurants aux responsables commerciaux, des chefs de cuisine aux cuisiniers, l'entreprise recrute avant tout des personnalités, avec des qualités humaines et relationnelles fortes. « Lors du recrutement, nous cherchons à détecter des personnalités qui prendront plaisir à servir le client, qui auront le souci du détail, l'envie de faire de la qualité et de s'investir dans notre métier. Nous nous chargeons ensuite de les former dans notre école CEFHOREST, à Libercourt. Notre objectif est de nourrir notre filière culinaire par la promotion interne, pour que nos employés de restauration d'aujourd'hui soient nos cuisiniers de demain ».

Une entreprise qui forme des talents
Pour accompagner cette philo-

tauration. « Ces jeunes sont en contrat d'apprentissage chez nous ou dans d'autres entreprises de la restauration. Ce partenariat unique traduit notre volonté de favoriser l'insertion professionnelle de personnes qui ont une réelle envie de travailler dans le secteur, peu importe leur niveau de qualification », ajoute Bertrand Galamez.

Dans le même état d'esprit, un autre partenariat signé avec Pôle emploi permet d'intégrer des demandeurs d'emplois qui souhaitent se reconverter dans la restauration, dans le cadre du dispositif régional POEC (Préparation opérationnelle à l'emploi collective). A l'issue des 3 mois de cette formation en alternance, ces personnes obtiennent un CQP d'agent de restauration.



Bertrand Galamez, DRH de Dupont Restauration.

PAROLE D'EXPERT

Sibylle Reynaud, directrice associée du cabinet de recrutement Want-Id à Marcq-en-Baroeul



Comment se porte le marché de l'emploi dans le secteur de la restauration ?

Le secteur est très dynamique, de nombreuses enseignes se créent et les perspectives pour 2016 sont bonnes. Pourtant, nous constatons que les candidats n'ont pas ou plus envie de travailler dans la restauration, qui jouit d'une mauvaise image en termes de conditions de travail. Les entreprises, qui ont souvent un centre de formation en interne, auraient tout à gagner de mettre davantage en avant les carrières qu'elles peuvent proposer. Aujourd'hui, il faut être passionné par le monde de la restauration pour vouloir y travailler.

Quels sont les profils les plus recherchés ?

Les postes d'assistants manager, intermédiaires entre le serveur et le directeur, sont particulièrement en tension. Ce poste repose sur 3 piliers : la gestion (des plannings notamment), le sens du commerce et le management d'équipe. Le candidat sélectionné devra prouver ses capacités à fédérer ses équipes, et être un vrai commerçant, c'est à dire aimer son client et tout faire pour le satisfaire. En cuisine, les bons chefs de cuisine sont quant à eux de plus en plus rares sur le marché.

A SAVOIR

Selon l'INSEE, le secteur de la restauration représentait en France en 2012 159 000 entreprises. Ce secteur bénéficie d'une certaine vitalité puisqu'entre 1997 et 2012, le nombre de ses salariés a crû de 3,8 % par an, en moyenne, atteignant 603 000, pour un chiffre d'affaires de 48 milliards d'euros.