Garçon, l'addition!

À l'heure où choisir un job et l'exercer toute une vie n'est plus assuré, certains optent en guise de formation, voire de reconversion professionnelle pour une carrière dans les cuisines et salles des restaurants. Un travail de services, où le sourire et le sérieux sont de mise, comme l'envie de partager avec les autres la gastronomie. Petit mémo sur deux types d'études pour basculer dans le monde des mets et du bon : l'Afpa, à travers une formation pour adultes, à Chevigny et le cursus privé, pour les jeunes gens, au lycée Saint-Bénigne, à Dijon.

Les adultes vont à l'Afpa Bourgogne – Franche-Comté

Serveurs, cuisiniers, agents restauration, l'Afpa Bourgogne Franche-Comté propose des formations pour tous les adultes qui ont un projet de reconversion dans l'univers de la cuisine. Après quelques mois, vous repartez avec un titre professionnel et des ailes à nouveau déployées pour trouver un nouveau job. C'est le cas de Ridha Dhifallah. À 27 ans, ce Tunisien, ingénieur en génie civil dans son pays, apprend le métier de serveur à l'Afpa de Chevigny. Explications en compagnie de ce jeune homme aux yeux pétillants et envies débordantes et de Pascal Dabernat, son formateur.

Changement de vie complet. Ridha Dhifallah, 27 ans, Tunisien d'origine, s'est marié à une Française en juillet

dernier. À peine arrivé à Dijon, il se rend très vite compte que ses études supérieures en génie civil ne lui seront pas d'une grande utilité pour trouver un emploi. «Mes diplômes ne sont pas reconnus en France. Je ne voulais pas chercher pendant six mois ou une année pour rien. Je dois vraiment travailler pour subvenir aux besoins de ma famille.» Ridha se rend donc à Pôle emploi, remarque qu'en restauration, les propositions sont nombreuses. Après constitution de son dossier (il touche des indemnités pendant son «apprentissage») Ridha débute, à la rentrée de septembre, une formation de serveur restauration proposée par l'Afpa Bourgogne - Franche-Comté. «Ce que j'aime dans cet enseignement, c'est la



découverte de toutes les facettes du métier de serveur. Le service, ce n'est pas seulement apporter des assiettes à table, c'est aussi être barman, conseiller les vins, tel le maître d'hôtel, gérer une caisse...»

La grande motivation des adultes.
Pascal Dabernat d'expliquer :
«Effectivement, tous nos stagiaires
(chez nous, on ne parle pas d'élèves)
apprennent dans notre restaurant
pédagogique dans les conditions du
réel. Ils suivent des cours sur les vins

et les mets, des cours d'anglais, de technologie et, surtout, ils passent beaucoup de temps en stages en entreprise : cinq semaines! Ils sont donc assez vite prêts à travailler.» Pour Ridha, découvrir la gastronomie à la française, c'est entrer dans un univers aussi vaste que passionnant. «Le bœuf bourguignon, par exemple, je ne connaissais pas. Je ne savais pas qu'il y avait des plats dont les sauces étaient cuisinées à partir du vin. Autre détail, les verres,

Samedi 15 octobre 9h-18h GARAGE JEANNIN SARL ROND-POINT LE SEUIL 21320 POUILLY-EN-AUXOIS

03 80 90 82 11

L'Afpa en chiffres et en mots

252 personnes se sont formées aux métiers de ce secteur dans les centres Afpa de la région. En France, plus de 6800 stagiaires. Les Afpa de Bourgogne – Franche-Comté préparent à environ 90 professions dans tous les domaines (industrie, bâtiment et tertiaire). La plupart des formations qualifiantes Afpa sont financées, pour les demandeurs d'emploi, par le Conseil régional, le Fonds Social Européen, Pôle emploi ou d'autres sponsors. Ces préparations sont également accessibles aux personnes bénéficiant d'une prise en charge individuelle (CIF, CSP, AIF, CPF, contrat de professionnalisation...). Pour rencontrer l'Afpa Bourgogne: Tous les jeudis, à 9 h, réunion d'information « Déclic Formation » à Chevigny.

avant, je n'y portais pas attention. Maintenant je deviens presque maniaque, j'en ai des différents pour le vin et pour le champagne!», explique Ridha avec ses yeux rieurs. « Je suis sensible à chaque détail; dans les grandes surfaces, je me balade et j'apprends beaucoup... ». C'est cette envie que Pascal Dabernat apprécie chez ses «apprentis». «Dans notre sigle, Afpa (NDLR : Association pour la formation professionnelle des adultes), il y a le "a" du mot adulte. Et c'est cette lettre qui m'intéresse tout particulièrement. Parce qu'aujourd'hui, les jeunes sont

rarement motivés. Les adultes, si! Ils connaissent la difficulté à trouver un emploi.»

Bientôt un nouvel envol

Dans le groupe de Ridha, les stagiaires ont entre 19 ans et 50 ans, tous horizons confondus. Reconversion, création d'entreprise, échec scolaire et envie d'ailleurs, les raisons qui poussent à changer de carrière sont multiples, mais réelles. Ridha, quant à lui, est sur la bonne voie pour s'en sortir et atteindre son but. Il a une proposition de stage, puis d'embauche dans un hôtel à Meursault.

Bon à savoir

• Trois formations sont en cours ou vont débuter, entièrement financées par le Conseil régional Bourgogne – Franche-Comté.

Des places sont encore disponibles, une entrée immédiate en cours de programme est toujours possible!

Serveur(euse) : au centre Afpa de Chevigny, une entrée immédiate en cours de programme est toujours possible !

Cuisinier: au centre Afpa de Chevigny, du 29 septembre 2016 au 19 mai 2017. Agent de restauration: à l'Afpa de Belfort, du 13 octobre 2016 au 10 mars 2017.

• Contact pour les formations au centre de Chevigny :

Nelly Sow: 03 80 71 89 48 - cerims21@afpa.fr

• Contact pour les formations au centre de Belfort :

Claude Szentendrei: 06 64 02 99 50 - claude.szentendrei@afpa.fr



OUVERTURE DE VOTRE NOUVEAU MAGASIN





- Un nouvel Espace Créateurs et Couture Mikli, Starck, Chanel, Dior, Cartier...
- Salles de contrôle visuel
- Salle d'adaptation de lentilles de contact
- Salle basse-vision
- Accès Personne à Mobilité Réduite

DIJON - 9, rue de la Liberté - Tél. : 03 80 30 50 70

Les jeunes vont au lycée privé Saint-Bénigne

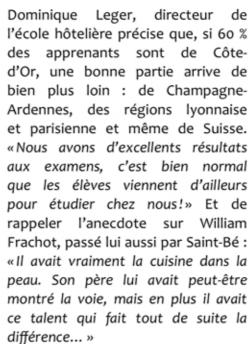
Costume pour les garçons; blazer, jupe droite et chignon bien en place pour les filles, voilà pour la tenue en salle. Dans les coulisses, côté cuisines, toque, veste et pantalon blancs, tablier et chaussures de sécurité. Les 220 élèves de l'école hôtelière de Saint-Bénigne savent que l'apparence compte. Gage de sérieux, ils comprennent aussi que les enseignements, délivrés par leurs professeurs, sont un précieux sésame pour débuter une carrière dans la restauration. Ambiance un jour de classe comme les autres.

D'abord un constat, qui n'est, certes, pas catastrophique, mais qu'il faut tout de même souligner. Cette année, les places à l'école hôtelière de Saint-Bénigne n'ont pas été prises d'assaut comme à l'accoutumée. L'établissement compte pour 2016 - 2017, 220 élèves, contre 250 en moyenne. La faute aux émissions de télévision? Ces adolescents passent un bac sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration; un BTS hôtellerie option mercatique ou art culinaire; ou encore deux baccalauréats professionnels cuisine ou commercialisation et service en restauration avec deux mentions complémentaires (en un an), le premier pour devenir barman, sommelier ou travailler dans une réception, le second pour officier

It's finger lickin'good







Le métier dans la peau

Entre cours à l'école et stages en professionnelle, immersion élèves apprennent peu à peu leur futur métier. Cette après-midilà, 19 lycéens en terminale bac technologique sont, pour moitié, avec Catherine Mazet, professeur de cuisine et, pour l'autre moitié, avec Claire Coulon, professeur de service et commercialisation. Le restaurant pédagogique étant ouvert midi et soir, la première partie des élèves prépare entrée, plat et dessert à

l'office pendant que la seconde peaufine le service. Au menu suprême de volaille à l'époisses, risotto aux cèpes. Tout est analysé : les différentes façons de cuire une volaille, la manière de la couper, de l'attendrir... Louison Jeanto, 16 ans, vient spécialement de Guyane pour passer son diplôme, elle a vécu quelques années à Mayotte. «Mes parents sont professeurs de sport en Guyane. Il n'y a pas de lycée hôtelier et comme c'est ce que je voulais faire, je suis venue à Dijon. La rigueur du métier me convient tout à fait.» Jade Tudant, 17 ans, semble tout aussi ravie de cette formation. «J'aimerais créer ma propre entreprise dans le monde de l'évènementiel, donc je sais que ce diplôme va me servir. Et puis ce genre d'études, c'est toujours utile dans la vie!» Un autre adolescent se pose encore moins de questions... «Depuis l'âge de 4 ou 5 ans, je voulais suivre ce cursus, je suis comme un poisson dans l'eau ici!» Et Dominique Leger de conclure : «Cette classe est vraiment formidable. Ce sont tous de bons gamins polis et motivés!» Chapeau, jeunes gens!





Dijon Ikea - 12 rue de Cracovie - Dijon Chenôve - 163 Avenue Roland Carraz - Chenôve

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ- www.mangerbouger.fr

Consultant

www.arnaudsbe4.wix.com/neuroeducatio

Bien calé dans mon canapé devant mes émissions préférées, Top Chef, Un dîner presque parfait, Cauchemar en cuisine, Dans la peau d'un chef... les idées fusent et je me dis : « Ça, c'est pour moi. » Mais, entre ce que l'on voit à la télévision et la réalité, il y a un monde...

apide décryptage En effet, ce secteur progresse régulièrement pour ce qui est des créations ou des reprises d'entreprise. Et pour cause, les activités y sont nombreuses : ouvrir un établissement vente à emporter, sandwicherie, un food truck, travailler pour une chaîne de l'alimentaire, gérer un bar-tabac ou diriger un hôtel en indépendant, voire se lancer dans la gastronomie pour ceux qui sont férus de grande cuisine... les possibilités sont nombreuses. Cependant, si certaines ne nécessitent de préparation technique spécifique et permettent de débuter avec un investissement modéré et de forts rendements à la clé, d'autres, traditionnelles (restaurant, hôtel), exigent une formation de base solide, tant sur le plan de la maîtrise culinaire que sur celui des pratiques de gestion et de management. Eh

oui, diriger de telles installations, cela ne s'improvise pas. La preuve, en France, un établissement sur deux ferme avant sa troisième année d'exploitation. Côté emploi, ce secteur représente quand même près de 900000 personnes pour 100 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Pratiquement 65 % des offres de Pôle emploi concernent les métiers liés au travail en cuisine, au service en restauration et aux activités polyvalentes. Mais si les propositions ne manguent pas dans ces domaines, certaines qualités sont essentielles pour séduire les recruteurs et être embauché sur-le-champ.

Alors, quels sont les critères indispensables pour intégrer ces métiers ?

Tout d'abord, il faut avoir la passion du service et aimer la relation aux autres. Être capable de se remettre en question et vouloir progresser en permanence. Et ça, il me semble que c'est un état d'esprit qui ne s'improvise pas, mais qui se travaille. Si ces métiers demandent rigueur toute particulière, en ce qui concerne le savoir-faire ou l'aspect purement technique, il faut avant tout être irréprochable pour ce qui est du comportement et de la tenue... Vous êtes parti en vacances cet été ? Eh bien, rappelezvous ce service interminable dans ce restaurant, la propreté aléatoire de ce camping ou bien le caractère désagréable de cet(te) employé(e)... Même si l'offre vous a séduit, quelle image avez-vous conservée au final? Et surtout quelle publicité en avezvous fait? Il faut aussi être capable de travailler dur. À ce titre, les compétences interpersonnelles sont très importantes : pouvoir gérer un « coup de feu », en équipe et sous pression et savoir communiquer avec

ses collègues, en font partie. Il faut aussi être en mesure de travailler avec des horaires souvent décalés et tardifs... La motivation constitue donc un élément central pour ne pas craquer au vu des conditions d'exercice particulières. Par curiosité, échangez avec des personnes évoluant dans ces domaines, vous serez surpris, ils vous parleront tous d'amour du métier, d'ambition et de générosité.

Ainsi donc, si pour vous, tout comme moi, « pragmatisme, rigueur, exigence » riment avec « amour, émotion, partage », il serait peut-être bon de s'intéresser aux multiples potentialités de ce secteur. Et pour conclure sur un clin d'œil, je citerai Pierre Dac qui disait : « Il est incontestable que, de tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. » Pas faux!

Mais alors, suis-je vraiment fait pour ce type de métier?

Voyons voir ce qu'indique le QUIZZ élaboré par DigiSchool (les résultats sont donnés à la fin du test).

1. « Je suis plutôt quelqu'un »

- a) de rebelle, renfermé b) qui essaie de combattre sa timidité c) qui s'adapte facilement aux situations d) de ponctuel et obéissant
- 2. « Au niveau relationnel... »
- a) je suis timide, j'ai du mal à m'ouvrir b) je ne parle que lorsque l'on me le demande
- c) j'ai de bonnes relations avec mes collègues d) je suis toujours accueillant et sais m'adapter
- 3. « Je suis plutôt de nature... »
- a) à ne pas trop faire attention à mon hygiène b) à subir les tâches que mon chef m'impose c) à encadrer les autres d) à veiller à la qualité de ce que je fais
- 4. « Ai-je déjà une expérience dans la restauration ou l'hôtellerie? »
- a) je n'ai encore jamais travaillé b) j'ai travaillé dans un fast-food c) j'ai déjà eu des expériences professionnelles d) j'ai déjà eu des expériences dans ces secteurs
- 5. « Et mon niveau d'anglais...? »
- a) je connais les bases, et encore... b) mauvais, j'ai du mal à m'exprimer c) je me débrouille et comprends un peu d) très bon, je suis à l'aise

Marquez o point pour les réponses a, 1 point pour les réponses b, 2 points pour les réponses c et 3 points pour les réponses d.

- 11 à 15 points : vous êtes prêt pour travailler dans ce secteur;
- 7 à 11 points : ce secteur vous intéresse, mais vous devrez encore fournir des efforts ;
- Moins de 7 : votre profil ne correspond pas à ces métiers. Cependant rien n'est impossible, avec du travail et de la persévérance...

