

Ecrit par Vanessa Arnal le 26 mars 2024

Cavaillon : un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi



Le 18 mars dernier, un restaurant éphémère où les demandeurs d'emploi sont devenus cuisiniers et serveurs le temps d'une demi-journée, a pris place dans l'enceinte du [Lycée des Métiers Alexandre Dumas](#) à Cavaillon. Cet événement, initié par [France Travail](#), la [Mission locale du Luberon, du Pays des Sorgues et des Monts du Vaucluse](#), [Cap Emploi 84](#), le [Greta-CFA Vaucluse](#) et la [DEETS](#), a été l'occasion de présenter le recrutement de façon innovante.

L'occasion pour dix demandeurs d'emploi, démontrant une appétence pour la restauration, de faire leur preuves en montrant leurs compétences et leur savoir-être au formateur du Greta-CFA qui était présent pour les encadrer durant la réalisation des mets et le service en salle. Plusieurs représentants d'entreprises étaient invités pour déceler de nouveaux talents. L'après-midi, ils ont pu rencontrer des professionnels du secteur et des recruteurs et échanger avec eux sur leur perception de l'expérience et



Ecrit par Vanessa Arnal le 26 mars 2024

sur les opportunités d'emploi.

- Le projet, parrainé par Clément Charlier, vice champion du monde des traiteurs, a plusieurs objectifs :
- Orienter vers les métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Tourisme en proposant une expérience concrète.
 - Faciliter le recrutement pour les entreprises locales, en particulier sur les postes de cuisinier et de serveur.
 - Répondre aux besoins saisonniers des entreprises tout en envisageant des formations complémentaires et adaptées.

Ecrit par Vanessa Arnal le 26 mars 2024



Ecrit par Vanessa Arnal le 26 mars 2024



DR