

Ecrit par le 22 juillet 2024

Un restaurant éphémère pour recruter à Avignon



France Travail, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS) lancent la seconde édition des restaurants éphémères avec un premier rendez-vous ce lundi 24 juin à la Brasserie Franck Gomez du Campus de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse. Une journée axée sur le recrutement.

Ce lundi 24 juin, les demandeurs d'emploi deviendront cuisiniers et serveurs le temps d'une journée, dans l'objectif d'obtenir un emploi dans le secteur de la restauration à l'issue de cet événement 'Restaurant éphémère'. Une douzaine de candidats seront invités par France Travail, la Mission Locale du Grand Avignon et Cap emploi à découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Durant cet événement, les candidats pourront mettre en pratique leurs compétences et savoir être en préparant le service du midi au sein de la brasserie Franck Gomez de l'école hôtelière de la CCI du Vaucluse. Une douzaine de chefs d'entreprise, invités par l'UMIH et France Travail, seront présents et évalueront les aptitudes, qualités et savoir-être des candidats pour une orientation dans le secteur et un

Ecrit par le 22 juillet 2024

potentiel recrutement.

Les candidats seront accueillis aux alentours de 8h30, puis, jusqu'à 11h, ils mettront leur tenue, créeront un binôme avec un tuteur de l'école hôtelière, et démarreront les tâches : lavage, briefing pour informer des menus, mise en place de la salle, etc. À 11h, ils pourront déjeuner puis passer au service à 12h. Le reste de la journée sera consacré au débriefing. La grande nouveauté de cette nouvelle édition des restaurants éphémères est le jobdating inversé durant lequel les candidats recevront les recruteurs et non l'inverse.

Cavaillon : un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi



Ecrit par le 22 juillet 2024

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 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 le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



DR