

## emploi

# La restauration en mission séduction au Mercator

Des ateliers découverte des métiers de la restauration ont été organisés lundi à l'hôtel du Mercator à destination des scolaires et des demandeurs d'emploi.

Casser les idées reçues et faire naître des vocations. C'était le but de la journée organisée ce lundi à l'hôtel du Mercator à Vendôme par l'Union des métiers de des industries de l'hôtellerie (Umih), la sous-préfecture et Territoires vendômois. Par groupes, des demandeurs d'emploi ainsi que des élèves des collèges Jean-Emond

de Vendôme et Honoré-de-Balzac de Saint-Amand-Longpré, ont été conviés à suivre des ateliers découverte. Au menu, une présentation de divers secteurs de la restauration. Karl Jannequin, gérant de l'enseigne vendômoise Speedy Pizz, animait l'atelier service en restauration rapide. « Nous avons l'intention de nous développer notamment

sur Blois, a-t-il indiqué devant des élèves de 3<sup>e</sup> Segpa du collège Jean-Emond. Et nous cherchons des candidats. Nous manquons de personnes raisonnables qui ont envie de travailler avec nous sur le long terme. » S'en est suivie une initiation au pliage de cartons à pizza. Les jeunes se sont prêtés au jeu. « Je vais t'embaucher ! », souriait Karl Jannequin devant l'implication d'une jeune fille. « Ça ne me dérangerait pas, mon oncle a un restaurant », répondait celle-ci, à l'aise dans cet univers.

**« Le diplôme, c'est mieux, mais pas essentiel »**

Pour montrer les possibilités d'évolution qui existent dans sa branche, Karl Jannequin a pris l'exemple d'un de ses salariés. « Corentin a commencé comme équipier polyvalent à 24 h par semaine. Puis il est passé assistant manager, en 35 h par semaine, pour devenir maintenant directeur du magasin de Blois. Il n'a pas de diplôme dans la restauration. Le diplôme c'est mieux, mais

ce n'est pas essentiel. » « Sans diplôme, on peut se faire embaucher ? », interroge un ado, surpris. « Oui mais ce n'est pas pour ça qu'il ne faut pas aller en cours, je te vois venir ! »

Les participants ont aussi pu assister à un atelier cuisine aux odeurs de chocolat, sous les ordres de Dominique Berrurier, du Mercator. Ils ont pu visionner également une courte vidéo appelant que la restauration comprend trente-cinq métiers différents, que 80 % des emplois y sont en CDI, et que ce secteur cherche à pourvoir trois cents postes actuellement dans le Loir-et-Cher. « Les demandeurs d'emploi et les personnes en reconversion, peuvent bénéficier de formations - dans le secteur de la restauration - entièrement financées et rémunérées », a ajouté Véronique Berrurier.

Les personnes intéressées par les métiers de la restauration peuvent se rapprocher de Pôle emploi ou de la Mission locale.

Alexis Couturier

## billet

### Décalage



Le vidéaste Flavien Denis, a parfaitement joué son rôle d'intervieweur décalé.

Organisée dans le cadre de la Semaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, cette journée au Mercator (lire ci-contre), a mobilisé une multitude d'acteurs comme Pôle emploi, la direction du développement économique de Territoires vendômois ou la Mission locale. Le vidéaste Flavien Denis, avait également été sollicité par les organisateurs pour réaliser une vidéo décalée sur la journée. « Je précise que mes questions sont volontairement bizarres », précisait-il en fin de séquence face à ses interlocuteurs décontenancés.

Saint Georges



Des collégiens de Jean-Emond, en atelier découverte de la restauration rapide, avec des membres de Speedy Pizz.