

Cuisine et restauration, des métiers porteurs

Élément incontournable de l'offre touristique, du développement des services de restauration collective, les métiers de la restauration seront toujours recruteurs.



Jean-Fabien Dijos,
directeur du CFA
du Grand Bergeracois

Dans ce domaine, le CFA (Centre de Formation d'Apprentis) du Grand Bergeracois est à même de proposer les deux options de ces métiers, la cuisine et le service en salle. « Comme tous les CFA nous proposons des formations en alternance avec travail en centre et, plus important, travail en entreprise. Nous pouvons ainsi nous appuyer sur l'expérience que les jeunes acquièrent sur le terrain lorsqu'ils sont avec nous », explique Jean-Fabien Dijos, directeur de la structure.

C'est ainsi que chaque année, les apprentis sont amenés à développer leur savoir-faire dans différents domaines. En cuisine, les formations proposées mènent à l'obtention d'un CAP et d'un BEP voire un CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) qui valide des compétences spécialisées dans un métier. À l'issue de la formation, le cuisinier sera apte à préparer des

plats et à participer à l'élaboration des menus. Pour se lancer dans cette voie, une certaine discipline est indispensable car le travail se fait en équipe et il faut respecter les normes sanitaires et d'hygiène. On ajoutera une bonne résistance physique afin de faire face aux heures d'affluence, sans oublier le rythme de travail décalé (soir, week-end, etc.).

Pendant de la cuisine, le service en salle ou de restauration concerne la préparation de la salle avec la mise en place des tables et couverts, accueil des clients, prises des commandes et services, etc. Un métier au contact direct de la clientèle qui demande de savoir faire face là aussi à des horaires décalés et à une présence le week-end. Le Centre de Formation d'Apprentis du Grand Bergeracois propose dans ce domaine la préparation au CAP et au BP.

Ces formations dans les domaines de la restauration ont un véritable ancrage territorial, selon Jean-Fabien Dijos : « Aux apprentis venant du grand Bergeracois proprement dit, il faut ajouter la présence de ceux qui viennent de l'axe de la rivière Dordogne, qui est desservi par le train. » Enfin, le CFA a ouvert voici quatre ans une classe DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers par l'Alternance) qui permet de se déterminer pour un métier avec le statut scolaire.

Une formation qui offre beaucoup plus qu'un diplôme car avec la formation en passant par la voie de l'apprentissage, elle offre l'avantage d'être salarié et de bénéficier d'un contrat de travail, d'où une mise en contact directe et dès le départ avec la vie professionnelle. Le CFA propose également des formations dans les domaines de la vente, de la coiffure et de la mécanique.

ZOOM

Découvrir le métier dans un restaurant

Coralie Lagère, gérante du Dix Vins à Bergerac.

« Tous les mois nous avons un apprenti en cuisine, beaucoup plus rarement en salle. Avec Clément qui dirige l'entreprise avec moi, nous sommes certains que le meilleur moyen de motiver les jeunes, c'est de les initier à une culture d'entreprise. Ce n'est pas inné pour tout le monde, et ce n'est pas toujours assez inculqué dans les centres de formation. C'est aussi à nous, professionnels, de le faire pour les aider à entrer dans le monde du travail. C'est toujours sur le tas que l'on peut les pousser, les motiver. Dans la théorie, cela paraît bien, mais c'est un peu différent sur le terrain. Nous avons quelques exemples d'apprentis qui ont très vite compris quel comportement avoir en entreprise, c'est vraiment essentiel. »



Entourés par Coralie et Clément, Antony et Brayan



La Réussite
dès demain !

NOS MÉTIERS :

- Coiffure
- Cuisine
- Service
- Mécanique Automobile
- Vente / Commerce

NOS DIPLÔMES :

- CAP
- Bac Professionnel
- Mention Complémentaire
- Brevet Professionnel
- Titre Professionnel

NOS CONTRATS :

- Apprentissage
- Professionnalisation

NOS AUTRES STATUTS :

- Emploi d'avenir
- CIF (Congé Individuel de Formation)
- DIF (Droit Individuel à la Formation)
- VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)
- Plan de formation
- Période de Professionnalisation

NOTRE ÉQUIPE :

- 1 Directeur
- 1 Directeur Adjoint
- 1 secrétaire comptable
- 5 formateurs pour l'enseignement professionnel
- 6 formateurs pour l'enseignement généraliste
- 1 référent Handicap
- 1 agent d'entretien

QUELQUES'UNS DE NOS PARTENAIRES :

- Conseil Régional Aquitaine
- Ville de Bergerac
- CCI de la Dordogne
- Chambre des Métiers de la Dordogne
- Papillons Blancs

NOS AUTRES FORMATIONS :

- DIMA
- PRÉPA

NOS ATOUTS :

- Individualisation de parcours
- Suivi personnalisé de chacun
- Prise en charge du Handicap
- Moyenne structure (environ 250 apprenants) donc proximité du personnel

NOS ÉQUIPEMENTS :

- 1 Réfectoire
- 1 Centre de ressources
- 2 salles informatiques
- 1 salon de coiffure
- 1 cuisine professionnelle
- 1 restaurant d'application
- 1 garage
- 1 atelier de vente
- Pas d'internat ni de self
- Bâtiments plain pied avec 1 rampe d'accès pour fauteuil roulant

Les diplômes

RESTAURATION

- CAP Restaurant
- BP Restaurant

CUISINE

- CAP Cuisine
- BP Cuisine
- CQP Cuisinier

VENTE

- CAP Employé de Commerce Multi spécialité
- CAP Employé de Vente spécialité (produit A et produit B)
- BAC PRO Commerce
- Titre Employé Commercial en Magasin

MÉCANIQUE

- CAP Maintenance des Véhicules automobiles
- Mention MSEA

COIFFURE

- CAP Coiffure
- BP Coiffure
- Mention Styliste - Visagiste
- Mention Coloriste - Permanentiste