

**Ordre du jour**

[https://www.ac-orleans-tours.fr/pedagogie/hotellerie\\_restauracion/actualites/detail/news/webinaire\\_du\\_mardi\\_16\\_fevrier/?tx\\_news\\_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx\\_news\\_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=ba4222e1438990047c7852fe86df9c86](https://www.ac-orleans-tours.fr/pedagogie/hotellerie_restauracion/actualites/detail/news/webinaire_du_mardi_16_fevrier/?tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=ba4222e1438990047c7852fe86df9c86)

**09H30 A 09H40**

Ouverture Séminaire DDFPT Filières Hôtellerie Restauration/Alimentation

**Jean-Luc Lapeyre IEN ET Economie Gestion Filières Hôtellerie Restauration Alimentation**

Interventions de professionnels du secteur HR (Restauration traditionnelle, étoilé, hôtellerie franchisé, hôtellerie d'affaires et de loisirs).

Présentation du déroulement de la journée, importance des échanges et d'avoir une réflexion sur l'avenir.

**09H40 A 10H20**

Présentation des projets et actions du Campus Patmat en lien à la filière Hôtellerie Restauration/Alimentation - Echange avec les participants-

**Livia Alavatroni, Directrice opérationnelle du Campus PatMAT et Charlotte Fuchs, Cheffe de Projet Campus PatMAT** en charge de la coordination des acteurs du réseau pour la mise en œuvre des actions du campus.

[https://www.ac-orleans-tours.fr/formation\\_professionnelle/ecole\\_entreprise/campus\\_des\\_metiers\\_et\\_des\\_qualifications/](https://www.ac-orleans-tours.fr/formation_professionnelle/ecole_entreprise/campus_des_metiers_et_des_qualifications/)

Présentation diaporama (voir en lien page 2)

Rappel label campus des métiers : réseau d'acteurs qui développent une large gamme de formation. S'est ajouté l'excellence qui permet de faire émerger des campus spécifiques (rayonnement national et au-delà) cas du campus Patmat (développement vers l'université, vers l'international, ancrage sur le territoire)

Le campus va animer un territoire régional sur 4 axes stratégiques avec pour objectif de développer des compétences chez les apprenants, d'élargir l'offre de formation (nécessité d'être lisible).

Financements : locaux, régionaux, nationaux.

Feuille de route du campus définit un certain nombre d'actions + d'autres projets à créer avec les partenaires du réseau.

Deux niveaux de partenariat : 32 membres du consortium (pilotage et planification des actions à mettre en œuvre), réseau de partenaires (professionnels, centres de formation...).

Présentation des actions qui concernent la branche HR : 2 phases (2020-23, 2023-26) - continuité des projets en cours et nouvelles (voir diapo)

Actions lancées en 2021 (voir diapo) :

- Dispositif mobile de présentation des métiers HRT : en cours depuis 2020 reste sa présentation à harmoniser, soutien de l'UMIH : triporteurs de l'orientation (PO, forums...), livrets en réalité augmentée (élèves et demandeurs d'emploi) avec accent sur les besoins spécifiques en région CVDL.
- Apprentissage langue anglaise (montée en compétence des apprenants) en partenariat avec Education first = école en ligne. Concours d'éloquence pour mettre en valeur le territoire via son patrimoine et le métier en 3min et en anglais (réflexion sur un élargissement au niveau national). Règlement en cours de rédaction ainsi que l'application d'inscription.
- Label circuit court (BCP cuisine) : élargissement au « service » est envisagé. Souhait d'intégrer le label dans la carte des formations 2022.
- PCIL PP : faire découvrir les filières, les métiers du campus aux PP.

Tous les projets sont « ouverts » et tous peuvent y participer.

Animation du réseau, via webinaire pour le moment (voir diapo).

- cartes blanches : tables rondes sur des points d'actualité, parcours de professionnalisation.
- Zoom sur : organisation de temps d'échanges sur des problématiques d'actualité et de bonnes pratiques (démarche de COE et projet tutoré, partenariats internationaux, développement durable au sein du campus).

## Communication

- Site Internet hébergé sur celui de l'académie pour le moment. Projet de créer un site « indépendant » avec intégration d'une plateforme de formations à distances.
- Page « Face book » : infos, activités des partenaires.
- Création d'une page « LinkedIn ».

## Partenariats possibles

- Avec autres campus dédiés au tourisme, gastronomie et patrimoine (11 dont celui du Touquet qui héberge des start-up).
- Application de dépôts d'offres de formation par les partenaires.

Le campus ne peut fonctionner qu'en synergie avec ses acteurs (voir diapo, voir lien-dessous) :

<https://filesender.renater.fr/?s=download&token=90fd9095-d619-4c97-a8f7-60d80311cd7f>

> Le document de présentation diffusé

> Le document de présentation des actions inscrites dans la première phase de programmation du Campus d'excellence PatMAT (2021-2023) pour l'ensemble des filières

Souhait de participation, ainsi que ceux de vos équipes pédagogiques, à l'une ou plusieurs de ces actions par retour de mail ou bien à travers la participation au sondage ci-dessous :

> <https://framaforms.org/comite-operationnel-du-cmq-e-patmat-inscription-aux-groupes-de-travail-1610619319>

Parmi les actions en cours (ou à venir sous peu) dont il est toujours possible de rejoindre les groupes de travail :

> Dispositif mobile de promotion des métiers HRT (triporteurs)

> Apprentissage de la langue anglaise (concours d'éloquence et école en ligne)

> Création d'un label circuits courts pour Bac Pro > Une réunion sera programmée début mars. Si vous souhaitez y participer, merci d'avance de bien vouloir participer à la consultation de date ci-dessous :

- <https://evento.renater.fr/survey/reunion-label-circuits-courts-e2clbv98>

## 10H20 A 10H30

Thématiques des futures tables rondes des rencontres François Rabelais

**Kilien Stengel PLP Service et Commercialisation**

**Auteur Gastronomique et enseignant chercheur en Université, IEHCA**

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/16emes-rencontres-francois-rabelais>

Chercheur – diffusion et valorisation des recherches effectuées.

Rencontres Rabelais 2020 (lien envoyé pour connexion et suivi des tables rondes à venir) : existent depuis 17 ans – axé sur les sciences gastronomiques – 2 journées – environ 15 tables rondes – interventions liées à l'alimentation humaine (aspects sciences humaines, sciences et techniques) + table ronde DGESCO.

Actions : rencontres en « chefs » et chercheurs.

Partenariats avec centres de formations de la région CVDL.

Thème cette année : bien manger et gastronomie pour tous – parrainage de T. Marx – cette année en Visio de janvier à avril – tables rondes passées accessibles via vidéos (site IEHCA).

Perspectives : prochaines rencontres les 19 et 20 nov. 2021 « la présence du végétal dans nos cantines ».

## 10H40 A 10H55

Actualité Filière HR et Alimentation - **Jean-Luc Lapeyre IEN ET EG - Régis Goguet DDFPT - Martine Billot DDFPT**

Les travaux construits sont cours de réalisation en lien réseau/campus – idem pour les réflexions liées aux centres de formation (sécurité, valorisation des filières, ventilation de la DHG)

Assemblée Générale du Réseau EHCVL 27 mars 2021 (Feuille de route à venir dont un échange avec les gestionnaires des différents EPLE du réseau)

Représentativité de la filière métiers via tous les centres de formation – le travail collaboratif est riche

[https://extranet.ac-orleans-tours.fr/rene/remote/2021/RENE\\_2021-02-02\\_12-03-18\\_H1W8b28ld-1\\_lettre-dinfo-hr-20210202-01---/rene\\_2021-02-02\\_12-03-18\\_H1W8b28ld-1\\_lettre-dinfo-hr-20210202-01---.remote.html](https://extranet.ac-orleans-tours.fr/rene/remote/2021/RENE_2021-02-02_12-03-18_H1W8b28ld-1_lettre-dinfo-hr-20210202-01---/rene_2021-02-02_12-03-18_H1W8b28ld-1_lettre-dinfo-hr-20210202-01---.remote.html)

## **Actualité :**

Texte réglementaire sur les PFMP :

<https://www.education.gouv.fr/bo/21/Hebdo7/MENE2103170N.htm>

BCP = 10 semaines en 3 ans, 8 en 2 ans – CAP = 5 semaines en 2 ans, 3 semaines en 1 an – MC = ½ de la durée normale – FC en 1 an = 4 semaines au minimum.

Accompagnement de la DEC sur l'organisation des examens.

Concours général des métiers (9 mars 2021) est maintenu pour le moment.

4<sup>ème</sup> entretien des STG se déroulera en avril 2021.

Modification des formations DAFOP printemps 2021 voir mail de monsieur LAPEYRE.

Carte des formations : R 2021 : ouverture à Argenton de la Seconde FDM alimentation.

## **M. GOGUET**

Dans le cadre de la mutualisation, des supports ont été échangés mais souhait d'aller plus loin sur les outils créés dans les établissements (gestion des formations) et les déposer sur une plateforme à destination des DDFPT

Cette mutualisation permettrait d'être plus efficace.

Il existe une plateforme pour tous les DDFPT de l'académie, il faudrait un espace plus dédié à l'hôtellerie (plateforme qui existe sur le site du conseil régional, via « NetO'Centre » – essai sera fait par monsieur GOGUET

## **Mme BILLOT**

Création d'un GNI dans le 45 « GNI Centre Val de Loire », concurrent de l'UMIH mais projet de fusion à termes : Proposition de la venue du « camion pro à pro » (cuisine et salle de restaurant) sur 1 journée à Olivet (promotion des métiers de la restauration pour collégiens de la métropole Orléanaise).

A voir si le GNI le proposera dans d'autres départements.

LHO a été sollicité pour la semaine des écoles hôtelières mise en place par une association de chefs (thème de la lutte contre le gaspillage – denrées fournies – produire un plat et un dessert) – voir avec Mme Billot pour les détails d'organisation. Julia Colin Directrice opérationnelle de La Tablee des Chefs France +33 6 34 04 26 08

[www.tableedeschefs.fr](http://www.tableedeschefs.fr)

## **11H00 A 11H35**

Intervention du DAREIC sur les projets Erasmus Voie Professionnelle - **Nicolas Montlivet DAREIC - Bernard Mellier IEN EG Anglais-lettres**

## **N. MONTLIVET**

Continuité des années précédentes pour Erasmus

L'académie a demandé à être accréditée pour recevoir des fonds qui permettront de construire des projets avec les établissements (le fonctionnement sera plus souple). Le guide de financement n'est pas encore paru. Le financement n'est pas encore connu.

Les PFMP à l'étranger seront gérées par le rectorat à partir de la R 2021.

Projet de mettre en place des « chantiers écoles » à l'étranger l'année prochaine – souhait de 6 à 7 projets dans l'académie – un appel à projets sera adressé aux EPLE

Formation des enseignants à l'étranger maintenue.

Le campus Patmat sera une « cible » pour contribuer à le mettre en avant.

## Questions :

Personne ressource existante pour gérer les dossiers ? Sera basée au GIP mais pour le moment envoyer les demandes à la DAREIC

Financements de mobilité individuelle apparemment réservés aux formations professionnelles, les lycéens de la voie technologique et à terme les étudiants (autre Erasmus +) y seront-ils éligibles ? Ce qui concerne la voie professionnelle reste comme avant, pour les lycéens de la voie technologique contacter la DAREIC pour que les projets qui existaient puissent continuer à vivre. Pour les étudiants (BTS, CPGE) les EPLE doivent toujours déposer une charte auprès de l'agence Erasmus +.

La DAREIC envisage la création d'un consortium académique destiné à la mobilité des étudiants (une charte sera toujours demandée aux EPLE) mais pas avant 2022.

## **B. MEILLIER**

Lien avec la mobilité européenne :

- Concours d'éloquence en construction (valorisation du territoire via une vidéo commentée en anglais)
- En LP, la COI est ouverte aux LVE (nouvelles possibilités)
- Ouverture à l'international possible via des plateformes (E Twinning par ex) qui permettent les échanges
- Semaine des langues du 17 au 21 mai (17 mai = journée de la mobilité « virtuelle »)

### **11H40 à 12H15**

Témoignage de Professionnel d'un des sites touristiques incontournables de notre région -vision et perspective de l'hôtellerie et para-hôtellerie- Echange avec les participants

**Emmanuel Bastet, Directeur des sites hôteliers ZOOPARC DE BEAUVAL**

<https://www.lanouvellerepublique.fr/loir-et-cher/travaux-en-cours-et-projets>

En poste à Beauval depuis février 2020

Beauval en 2020 : 3 hôtels (3\*) + 1 résidence.

2008 : Les jardins de Beauval, construction en sous la forme de pavillons (120 chambres et suites).

2015 : la pagode de Beauval (115 chambres).

2018 : les Hauts de Beauval.

2019 : rachat de la gendarmerie de Beauval pour y créer une résidence hôtelière.

Projet de création d'un 4<sup>ème</sup> hôtel dans le centre de Beauval.

Chambres : possibilité d'accueil de 4 à 5 personnes.

15 salles de séminaire de 33 à 330 m<sup>2</sup>.

Cibles : familles, séminaires, accueil de groupes.

Restauration affectée aux hôtels : buffets thématiques (Chine, Afrique, Asie) en conservant une dominante « franco-française ».

2ha de jardins autour des hôtels, 3 piscines chauffées.

« Beauval Events » : service commercial dédié à la prestation de volume (séminaires par ex).

Evolutions du parc : téléphérique en 2008, dôme en 2020 (ZOO reconnu à l'international, 4<sup>ème</sup> mondial).

Entre les deux confinements : plus d'un million de visiteurs et apport financier dans le secteur hôtelier mais pas de compensation pour atteindre les 20 millions de chiffre d'affaires.

120 CDI annuels tous secteurs confondus (étages, cuisine, salle, séminaires) – en haute saison des CDD et intérim 6,4 millions de masse salariale à l'année.

Difficultés de recrutement sur St Aignan (surtout pour les temps partiels).

Attentifs aux jeunes, au personnel recruté par l'accompagnement (formation continue proposée).

Personnel majoritairement logé ou proposition de co-locations.

Avril 2021 = souhait de mettre en place des périodes d'intégration à destination des nouveaux collaborateurs (découverte environnement de travail, tuteur, évaluation régulière).

Pendant la crise sanitaire, le parc hôtelier n'a pas pu rouvrir mais projet de la date du 06 avril 2021 en respectant les contraintes sanitaires, au moins pour la partie hôtelière.

Formation « société » des collaborateurs entre octobre 2020 et avril 2021 (sécurité, HACCP, techniques en salle sur l'accueil des clients, management à différents niveaux, gestion technique et budgétaire) + échanges réguliers avec les équipes maintenues sur le site (temps partiel) et les autres collaborateurs en distanciel (mardi après-midi) pour prendre de leurs nouvelles.

La réouverture des restaurants a été préparée en amont avec le personnel car la gestion des buffets demandera la présence de plus de personnel en salle.

#### Projets d'avenir pour la société ?

Investir dans la nouveauté pour être attractif (équipement hôtelier et attractions dans le parc), ce qui a été fait depuis 2014.

Pendant le confinement des travaux ont été faits au niveau des parcs des animaux (réfection).

Les équipes de maintenance du parc y ont travaillé pour maintenir les équipements.

#### Recrutement post crise sanitaire ?

- Le taux horaire de Beauval est > au SMIC
- Souhait de la société = développer à l'interne un outil de formation continue.
- Management bienveillant envers les collaborateurs, vigilance sur l'organisation du temps de travail et des périodes de repos (« fidélité » des CDD).
- Toujours des difficultés à recruter des cuisiniers.

Quels élèves accueillis en stage ? Plutôt des BCP, les CAP posent une autre problématique (mineurs donc il est préférable qu'ils demeurent à proximité du parc).

Accueil de BTS en stage ? Intérêt pour le travail sur la satisfaction de la clientèle.

Partager le protocole d'accueil des nouveaux collaborateurs ? Oui.

#### **14H00 A 14H10**

Actualité DEC et Dgesco - **Jean-François Lafaye Doyen des IEN ET EG IO Académie Orléans Tours**

Les élèves de T BCP et TCAP ont été très impactés par la crise sanitaire (l'année dernière et cette année) surtout en hôtellerie qui n'auront pas les 10 semaines en BCP et 5 en CAP. Alerte du doyen auprès de l'inspection générale pour essayer de trouver une solution :

- Prendre en compte l'expérience pro des jeunes
- PFMP possibles en septembre ou octobre, mais quid du passage en juin

Il faut que les EPLE remontent les problèmes et éléments liés au secteur HR particulièrement touché.

Pour l'avenir proche (rentrée de septembre), les fermetures d'entreprises risquent d'avoir un impact sur les élèves accueillis dans les formations HR, de plus les familles vont-elles inscrire leurs enfants dans ces formations.

Dans le travail du réseau, le contact avec les professionnels est un point fort (tissage de liens) qui amènera à s'orienter vers de nouvelles approches de commercialisation (circuits courts, « cliquer et collecter ») car il faut que les élèves puissent bénéficier d'une formation de qualité.

L'insertion professionnelle des lauréats de cette année sera aussi un axe de collaboration avec les professionnels

#### **14H10 A 14H45**

Echange autour d'animation de séquences auprès d'apprenants entre professionnels du territoire et professeurs de cuisine - Interaction avec les participants.

**Chriptophe Lunais, Directeur et chef de Cuisine du Restaurant Les Closeaux et Président de l'association Cuisine en Loir et Cher - Florian Brzenczek, Professeur de cuisine au lycée Hôtelier de Blois.**

<http://lc.lescloseaux.com/index.php/fr/accueil-restaurant>

<https://www.lanouvellerepublique.fr/loir-et-cher/commune/cellettes/loir-et-cher-la-cuisine-gastronomique-se-vend-aussi-dans-les-magasins-de-producteurs>

Diaporama : présentation du LTH de Blois avec les chefs et producteurs locaux.

Projet construit l'année dernière « la brasserie gourmande » (accompagné par l'équipe de direction et des professionnels).

M. LUNAIS , restaurateur et président de l'association cuisine dans le Loir et Cher (bien manger, circuits courts, bon accueil de la clientèle).

Le projet est l'histoire d'une rencontre lors d'une intervention de l'association au LTH qui est signataire de la chartre culinaire de France.

Les professionnels ont apporté des chefs, des chefs de rang, des producteurs locaux (même avec un coût plus élevé), ce qui est nouveau.

Les élèves de T BCP élaborent des menus avec des produits marqueurs de la saison (sans fiches recettes) + association de chefs + association de producteurs qui participent aux TP cuisine (face aux élèves de cuisine et de service).

Objectifs : voir diapo.

Exemples d'intervention de producteurs : courges, poisson de la Brenne, apiculteur (miel du lycée), maraicher (légumes et herbes aromatiques), fromager, éleveur d'escargots. Ces interventions témoignent auprès des élèves de la confiance témoignée aux professionnels et permettent aux élèves de mieux argumenter (conseil en salle, choix des ingrédients en cuisine).

Objectifs de l'intervention des chefs de cuisine : voir diapo. Pour les chefs cuisiniers, prise de conscience du « niveau » de maîtrise des techniques professionnelles lié aux apprentissage en établissement pour mieux les accompagner au cours de leur PFMP.

Expérience très positive et inscrite dans les actions du Campus en termes d'affichage de l'ancrage sur le territoire (liens avec les professionnels qui donne du sens à l'enseignement).

## **15H00 A 15H45**

Place du secteur de l'hôtellerie franchisé, enjeux et perspectives d'un des groupes d'établissements franchisés les plus implantés sur notre territoire - Echange avec les participants.

**Olivier Clerc, Directeur des Opérations Restauration chez Grape Hospitality.**

<https://grape-hospitality.com/>

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/hotellerie/2020-02/grape-hospitality-poursuit-une-ambitieuse-strategie.htm>

Grape hospitality est un opérateur et propriétaire de chaînes de restaurant. En région Centre dans le 45 (Novotel et Ibis), le 41 (Ibis) et 37 (Bistrot Régent).

C'est un groupe qui est une franchise du groupe Accor (par achat de 80 hôtels avec actionnariat du groupe Accor) mais possède aussi des hôtels qui ne sont pas dans le groupe Accor.

En étant franchisé, il y a le bénéfice de la force du groupe via sa centrale d'achats.

Avec la crise sanitaire, activité qui se porte plutôt bien en semaine par la clientèle « business » (réservations d'hôtel) mais il n'est pas toujours facile de gérer les réservations qui se font au dernier moment.

Maintien d'une petite activité : petits déjeuners et diners servis en chambre.

Par contre, une grosse perte sur les week-end car ni bar ni restauration (CA divisé par 5 sur nov/déc).

Dispositifs qui favorisent l'emploi d'apprentis et de jeunes travailleurs a été utilisé.

Maintien du personnel en activité partielle.

Accueil de jeunes en PFMP ? CAP et BCP pour les métiers de la restauration, BTS pour la partie hébergement, « community management », mais aussi en cuisine.

### Réflexion du groupe sur « l'après »

L'exploitation des hôtels ne s'est pas arrêtée mais celle des restaurants y est très liée.

Espoir d'une réouverture en avril. Travail en réunion d'animation avec les responsables (réunions téléphoniques régulières). Les responsables maintiennent le lien avec personnel.

Priorités dégagées :

- développement du CA : être prêt pour la reprise, démarchage auprès de la zone primaire (en attendant le retour de la clientèle étrangère).
- opérations « innovantes », cette année pour la St Valentin.
- travailler avec des cartes plus courtes et régulièrement renouvelées pour mieux correspondre à la demande des clients (le fait maison, les circuits courts), proposer l'accueil de réunions avec des formats plus courts (12 personnes).

### Réflexion sur l'évolution des « supports métiers » et gestion des RH ?

Politique de gestion des coûts mise en place.

Prise de conscience de l'accueil des jeunes pour la mixité des équipes et de la nécessité de motiver les collaborateurs (formation avec évolution vers la poly compétence, s'adapter aux nouvelles pratiques des consommateurs, comme la livraison à domicile).

Les clients sont impatients de revenir au restaurant mais seront plus exigeants – travail sur la qualité nécessaire

Mise en place d'un accord d'annualisation du temps de travail (plus de flexibilité par ex sur Orléans qui est une zone de transit pour limiter l'appel aux intérimaires et aux extras).

Mise en place depuis 2 mois d'un service en chambre sur plateau sans platerie et vaisselle à usage unique (de type « box »), mais avec de la vraie vaisselle.

Il est difficile en cette période de prévoir un budget de fonctionnement pour chaque établissement.

### Questions :

Proportion du personnel en chômage partiel ? Comment est-il choisi ? Les cadres ne sont pas en activité partielle et sont présents, dans les équipes il y a une rotation « équitable » des personnels en fonction du taux d'occupation des hôtels.

Projets d'extension de l'activité ? Pas pour le moment.

### Projets au niveau des réouvertures ?

- Les hôtels doivent devenir des lieux de vie = importance du service restauration et autres.
- Accueil « bar », restauration, mise à disposition d'espaces de co-working, animations proposées en soirées (barbecue par ex) pour attirer une clientèle extérieures.

### Label « demeure en campagne » ?

4 hôtels actuellement – offre de WE « en campagne » (concept = création de lieux de vie = résidence secondaire) à peu de temps de Paris.

### Accueil de stagiaires ?

Plutôt localement, géré par chaque directeur dans leur zone géographique.

Des partenariats sont possibles avec des centres de formation.

### Liens avec l'académie Accor ?

Formations HACCP via l'académie Accor.

Mais en interne, création de parcours de formations propres (management).

### Concepts de restauration ?

A l'interne pour quelques établissements (gestion de la carte et restaurant ayant un nom différent de celui de l'hôtel) + Digitalisation (utilisation des réseaux sociaux) pour la communication car le numérique va se développer  
Franchise aussi en restauration commerciale (Bistro Régent...).

### Nouveaux profils métiers envisagés ?

Toujours besoin d'experts (cuisine pour les concepts « maison »).

L'attention portée aux clients va devenir un élément important (métiers de la salle).

Evolution vers la poly compétence (permet le changement de poste au long d'une carrière) – il est Important d'avoir une ouverture d'esprit.

Le secteur reste attractif et permet des évolutions de carrière assez rapides.

### Message aux centres de formation ?

Surtout rassurer les jeunes sur les emplois possibles mais avec un niveau d'exigence qui sera différent de la part de la clientèle auquel il faudra s'adapter (exigence professionnelle).

### **16H00 A 16H45**

Enjeux et perspectives autour de la filière métier "du micro au macro" par un de nos chefs étoilés.

Interaction avec les participants.

**Christophe Hay, Chef de Cuisine du restaurant La Maison d'à côté, \*\* étoiles, La Table d'à côté \* étoile Michelin.**

[https://www.larep.fr/blois-41000/loisirs/le-chef-de-cuisine-christophe-hay-ouvrira-bientot-un-nouvel-hotel-restaurant-a-blois\\_13913769](https://www.larep.fr/blois-41000/loisirs/le-chef-de-cuisine-christophe-hay-ouvrira-bientot-un-nouvel-hotel-restaurant-a-blois_13913769)

<https://www.lanouvellerepublique.fr/loir-et-cher/commune/montlivault/le-loir-et-cherien-christophe-hay-sacre-chef-de-l-annee-2021-par-gault-et-millau>

Profession en souffrance actuellement mais il faut continuer à se projeter dans l'avenir – possède déjà 3 restaurants  
Projet de remettre « sur pieds » un nouvel établissement à Blois (bistrot, spa, kiosque à pâtisseries de cuisinier, restaurant, hôtel 5\* avec 44 chambres et 11 suites) et faire rayonner la région Centre (étoile verte) qui a déjà fait beaucoup au niveau tourisme pour valoriser son patrimoine.

Ne pense pas que l'avenir évoluera vers « les boîtes » mais croit dans la « gastronomie ».

### Origine notoriété ?

Sincérité dans l'engagement professionnel lié à l'histoire de vie.

Apporte son soutien aux cuisiniers des collègues du 41 (éducation alimentaire) – interventions en lycée professionnel et technologie autour de la cuisine avec des produits du département principalement (producteurs locaux) et région Centre.

Dans le cadre de la valorisation du territoire, échanges entre les professionnels et groupes hôteliers ?

La région commence à attirer de la clientèle étrangère qui ne venait pas grâce au patrimoine et au développement de la qualité de l'hôtellerie. La restauration s'est améliorée (brasseries avec les « Bib gourmands » par ex).

### Evolution post confinement, embauche et accueil des jeunes ?

Période très compliquée pour les jeunes qui ne peuvent pas bénéficier d'une expérience en entreprise, la vente à emporter existe mais prendre un stagiaire c'est mettre un employé au chômage technique.

La recherche d'emploi ne sera pas facile pour les jeunes, la motivation (même si peu d'expérience) risque d'être un critère important. Pour les enseignants, il faut les motiver et les inciter à rester en contact avec les chefs.

Les établissements communiquent largement sur leurs formations mais il y a la crainte d'avoir des effectifs incomplets à la rentrée 2021.

Dans le processus d'orientation, l'investissement des professionnels est important cette année.

Au niveau du discours, les entrants de la rentrée 2021 en sortiront dans 3 ans, donc dans un contexte différent de celui de cette année.

A partir de la réouverture, l'activité va reprendre très vite et avec un volume de clientèle qui sera plus important, d'autant plus que la région Centre a des atouts (patrimoine, parcs naturels....).

Quelles évolutions à envisager dans la formation des jeunes ?

Garder les liens avec l'entreprise (via les enseignants, les établissements) pour que les jeunes restent en région Centre par la suite au niveau de l'emploi.

Garder le cap de l'excellence professionnelle.

Les établissements de leur côté communiquent, créent des outils propres et en partenariat avec le Campus pour attirer les jeunes vers les métiers HR. Partenariats aussi avec des professionnels sur les événements (octobre rose à Orléans en projet).

Rester aussi optimiste.

**16H45 A 17H00** - Clôture du Séminaire.

Christophe Hay participera à la table ronde du 02 avril 2021

**Prochaine VISIO DDFPT HR Vendredi 9 avril 2021 09H30 A 11Heures**