

« DEVELOPPER L'ALTERNANCE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION :
pour une stratégie nationale » - mission pilotée par Régis MARCON

Installation des groupes de travail – septembre 2010

Le champ de la mission couvre toutes les formes d'alternance, que ce soit en apprentissage comme en scolaire.

La profession offre chaque année près de 65 000 emplois. Elle peut compter sur un vivier potentiel de près de 40 000 personnes (15 500 apprentis, autant de scolaires, environ 8 000 personnes en contrat de professionnalisation), largement insuffisant. On note également une marge de progression du nombre d'emplois de près de 3 à 3,5% par an.

Les métiers de la Restauration peuvent se prévaloir d'une forte popularité auprès du public, mais pour autant, ils révèlent de nombreuses contradictions :

- un taux de décrochage en formation initiale (sous statut scolaire et apprentissage confondus) parmi les plus élevés (de l'ordre de 27%),
- un taux de maintien dans la profession de 21% (38% dans les autres secteurs),
- des métiers de la salle qui souffrent d'un faible taux d'attractivité, conduisant les entreprises à avoir recours à une main d'œuvre d'origine étrangère,
- près d'un tiers des créations ou de reprises d'entreprises sont le fait d'autodidactes, avec certes des réussites pour certains, des échecs aussi.
- Le recours exponentiel aux produits de l'industrie agro-alimentaire, dans des secteurs à fort potentiel, jette le trouble sur ce qui fait l'identité culinaire de la France. Pour autant, il ne faut pas dénigrer ce pan de la restauration, qui offre une réponse plurielle et efficace à l'évolution des modes de consommation : la restauration à thèmes (et en particulier les « pizzérias »), et plus encore la restauration rapide, secteur à fort taux d'embauche offrant des perspectives de carrières intéressantes, mais également à compétences reconnues en matière d'offre (variété), d'hygiène alimentaire ou encore d'accueil.

Les ruptures de contrat, les abandons en cours de formation naissent souvent :

- d'une orientation mal choisie,
- d'une pénibilité du métier,
- d'une formation plus ou moins adaptée, notamment en système scolaire,
- d'une faiblesse de la rémunération,
- ou encore d'un manque de management des jeunes en formation.

La mission Marcon : mode de fonctionnement :

MINISTERE DU TOURISME
MINISTERE DU TRAVAIL

Instances paritaires du secteur
(commissions mixtes paritaires,
CPNE / IH, FAFIH et OPCA)

Comité de pilotage présidé par
Régis MARCON

∩ Membres associés : Président Régis Marcon
Les présidents et directeurs OPCA
Responsable de chaque groupe
Réfèrent technicien
Associations représentatives

1^{er} groupe de travail :
L'orientation et la
communication

2^{ème} groupe de travail :
Formation dans les centres de
formation

3^{ème} groupe de travail :
L'alternance entreprise, tutorat
et accompagnement du jeune

Le comité de pilotage recueille les propositions des groupes de travail (sur la base d'un document de stratégie nationale) issu en partie du rapport (Régis Marcon).

Il valide les propositions.

Les propositions sont soumises aux instances institutionnelles ou paritaires pour la mise en œuvre.

Les responsables des groupes organisent les réunions et finalisent les comptes-rendus avec le coordinateur national.

Le coordinateur national est chargé de la diffusion de ces comptes-rendus et de la coordination générale de la mission.

Les groupes de travail se rencontrent :

- dans les premiers temps : chaque mois (jusqu'en décembre 2010),
- ensuite tous les deux mois et trimestres,

selon des modalités divers :

- par téléphone,
- par messagerie électronique,
- en présentiel par petits groupes selon les besoins,

et selon une fréquence à déterminer.

Afin de bénéficier d'un éclairage précis du terrain, la présence d'experts associés en audition est souhaitable.

La durée d'action du comité de pilotage est fixée à 4 ans dans une première période, renouvelable si son efficacité est prouvée.

Le référent dressera un bilan chaque année, un tableau de bord pour évaluer les résultats et faire des ajustements si besoin.

Ce schéma de fonctionnement sera amené à être modifié suivant les dossiers.

Premier groupe : **Orientation - Communication**

Membres :

LE BONNIEC Brigitte : Directrice politique formation emploi à AFC
BENEZET Dominique : Délégué SNARR
RICHE Gilbert : Rectorat Inspection de l'apprentissage
CHARVET Pascal : Directeur ONIEP
MARX Thierry : Cuisinier formateur
SALHI Fatène : Conseillère psychologue orientation
DRI Lorenzo : Délégué inter-régional FAFIH – OPCA
GIRARDIN J.F. : Cuisinier
PITTE Jean-Robert : Délégué ministériel à l'orientation (représenté par André ROUSSEL)
LEGAL Joseph : Directeur Ecole hôtelière. Président ANEPHOT
WEIXLER Frédérique : ONISEP

Premières remarques :

Le groupe peut compter d'emblée sur des acquis, des expériences (à l'exemple des Ambassadeurs de métiers du FAFIH, les « Mercredis de l'apprentissage », ...).

(...) Un effort de communication sur la diversité des métiers de la restauration est sans doute à mener (en particulier dès le collège), ainsi qu'une valorisation de tous les métiers, dont les métiers du service. un manque de communication.

(...) il s'agira également de communiquer davantage sur tous les dispositifs d'aide offerts aux apprentis (comme la prise en charge du paiement d'équipements de sécurité, la participation aux frais du permis de conduire, etc.).

(...) Ce sont des métiers d'Art, des métiers innovants, faits de représentation nationale et internationale.

(...) Le contexte est plus que favorable, avec le développement du parcours de découverte des métiers et des formations dès la classe de 5^{ème} du collège, ou encore du webclasseur.

(...) La cible ne se restreint pas aux élèves et apprentis, elle s'étend à tous les acteurs de l'orientation, les familles. On peut très bien imaginer des actions phares sur le plan national.

(...) Nous avons besoin de tous, des professionnels, des acteurs de l'orientation, ...

(...) Le slogan donné par Régis Marcon à ce groupe de travail est « donner envie ».

(...) Que peut apporter le délégué ministériel à l'orientation ? un service dématérialisé multimédia permettant un accès rapide et simple à des ressources, l'appui des conseillers d'orientation (...) le champ de l'orientation n'est surtout pas restreint aux élèves de collège. Avec la réforme du lycée et la rénovation de la voie professionnelle, le développement de l'apprentissage y compris en enseignement supérieur, la mise en œuvre généralisée du dispositif d'accompagnement personnalisé, elle est plus que jamais ouverte à tous, élèves de lycée, étudiants, mais également adultes.

Deuxième groupe : **Formation dans les centres**

Membres :

JEUNET Jean-Pierre : Restaurateur CET
CAGNA Gérard : Restaurateur – membre de la 17 ^{ème} CPC
CHASTRUSSE Didier : Restaurateur – Responsable CPNE
PETITCOLAS Christian : IGEN groupe Economie Gestion
SEBILLET Jean-Michel : Responsable IFHOR
BOURGUIGNON Agnès : E. formation continue « Alain Ducasse »
VAFFIER Agnès : Présidente AFLYTH, proviseure du Lycée hôtelier de Marseille
IMBAULT Antoine : DRH Sodexho
LEFEVRE Philippe : Restaurateur
COCHONNEAU Christian : Formateur cuisine, membre 17 ^{ème} CPC
DESCY Dimitri : Formateur salle – Vice président ANPCR

Premières remarques :

A la base de l'expérimentation (appel à projets Martin Hirsch), la volonté de répondre à la problématique d'adaptabilité de la formation à tous les publics susceptibles d'entrer en apprentissage (adulte en reconversion, jeunes en décrochage, jeunes issus de collège, jeunes en réorientation, ...).

Le postulat de base : le besoin d'une réactivité du système, face aux problématiques de l'apprenti (en matière de formation, d'intégration, sociale, ...). Un partenariat fort s'est mis en place avec les missions locales, reconnues pour leurs compétences pour ce qui est de l'accompagnement.

Le travail a consisté dans la construction d'une méthodologie d'ingénierie de formation visant à répondre aux besoins d'une diversité des publics (qui reste encore à modéliser).

Des actions se sont également portées sur l'attractivité des métiers mais plus encore des formations mises en place, en remettant l'apprenant au centre de la formation. Deux axes ont été privilégiés :

- l'axe pédagogique : la construction d'un livret de compétences,*
- l'axe éducatif : une ouverture sur l'Europe.*

Les résultats de cette multitude d'actions laissent à penser qu'elles participent efficacement à une baisse du taux de rupture des contrats.

(...)

Le système de formation manque de souplesse : il offre difficilement des temps d'apprentissage et de formation raccourcis, pourtant très demandés.

(...) le métier peut être un vecteur d'intégration extraordinaire. Pour ces personnes souvent en totale rupture, le système devrait pouvoir leur offrir des repères (une « éducation » cf « marcher au pas » évoqué par Thierry Marx), des modules courts (axés par exemple sur de l'hygiène, des bases techniques, ...) pour faciliter leur entrée en entreprise, dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

(...) un épanouissement par le métier est possible.

Troisième groupe : **Formation dans les centres**

Membres :

GIRAUDIER Dominique : Directeur Groupe Flo
HULIN Grégory : responsable formation SYNHORCAT
BEDU Michel : UMIH – formation SYNHORCAT
BRALIC Florence : Directrice du centre de formation Vichy
LABI Corinne : FAFIH responsable ADEFIH
FARRUGIA Jean-Patrick : directeur formation et emploi à l'APCM
MISHLER Fernand : Restaurateur
HERRERO Denis : Inspecteur de l'Education nationale, membre 17 ^{ème} CPC
CHABOT Sophie : DRH Frères Blanc
BARBIER Régis : Directeur mission locale rurale de l'arrondissement de Beaune
ROUSSET Georges : Restaurateur CET

Premières remarques :

La réussite d'un jeune en formation résulte du triptyque école ou centre de formation / cellule familiale / entreprise d'accueil. Il est vital que ces trois parties se rencontrent, et soient associées à la réussite du jeune. Il est également vital que chaque jeune soit suivi après sa formation, afin de l'accompagner dans son parcours personnel et professionnel. C'est là la fonction d'un tuteur (...).