

# Deux ans après sa création, le CFA des Chefs tient ses promesses

*Le CFA des Chefs, un triptyque vertueux, créateur de talents et d'emploi*

Publié le 12 janvier 2022



En 2020, Accor, AccorInvest, Adecco, Korian et Sodexo se mobilisaient pour donner vie au CFA des Chefs, le premier centre de formation des apprentis inter-entreprises, dédié aux métiers de la restauration, issu de la loi Avenir professionnel du 5 sept 2018.

Depuis septembre 2020, près de 400 jeunes adultes de 17 à 29 ans et plus pour les personnes en situation de handicap, ont ainsi intégré le CFA de Chefs, sur l'un de ses 14 campus à Paris, Lyon et Marseille.

## Le CFA des Chefs, un triptyque vertueux, créateur de talents et d'emploi

Grâce à l'engagement et à la diversité des établissements de ses 5 groupes fondateurs, le modèle proposé par le CFA des Chefs a été pensé pour permettre aux futurs cuisiniers d'envisager leur carrière professionnelle sereinement. En intégrant ce CFA au modèle unique, les apprentis bénéficient :

- D'un véritable parcours d'excellence composé de plusieurs niveaux de formations diplômantes et certifiantes, enrichies de modules complémentaires ;
- D'une entreprise d'accueil garantie pour leur alternance ;
- D'opportunités d'emploi dans l'un des 5 groupes fondateurs qui proposent des univers de restauration très variés : restauration traditionnelle, événementielle, restauration en hôtellerie, en milieu hospitalier et socio- médical, scolaire et universitaire, en entreprise... Les ouvertures d'insertion professionnelle sont très larges, car les groupes fondateurs se complètent. Ensemble ils opèrent une co-construction des

« Dans le contexte actuel de pénurie de main-d'œuvre en restauration, aggravée par l'impact de la crise sanitaire, le CFA des Chefs est plus que jamais stratégique pour nos groupes. C'est un véritable tremplin vers l'emploi pour tous les passionnés de cuisine, que ce soit pour eux une première formation ou une reconversion professionnelle. En leur offrant des conditions d'apprentissage privilégiées, ils acquièrent toutes les compétences techniques et transversales attendues par nos groupes », déclare Françoise Merloz, Directrice du CFA des Chefs.

## Une école inclusive :

Le CFA des Chefs rassemble des apprentis aux parcours et aux profils variés, pour que chacun ait sa chance : âgés de 23 ans en moyenne, presque autant de femmes (41 %) que d'hommes, aussi bien de jeunes adultes sans diplôme, que des diplômés de l'enseignement supérieur, des apprentis en situation de handicap (17% sur la promotion 2021), des internationaux francophones (15 %), et en grande majorité (90 %) des reconversions professionnelles.

## CFA des Chefs, demain :

Les projets du CFA des Chefs à court terme portent sur 3 points :

1. L'élargissement de l'offre de formation comprenant au total 7 formations pour adultes de 1 ou 2 ans en apprentissage : Titre professionnel Cuisinier, CAP cuisine, CAP pâtisserie, Bac pro cuisine et Brevet Professionnel arts culinaires, ainsi que 2 nouveautés : Titre Pro Service en restauration et le BTS hôtellerie-restauration (option B/cuisine).
2. D'autres modules complémentaires viendront encore enrichir ces formations pour répondre aux attentes des futurs employeurs (par exemple la cuisson sous vide).
3. Le CFA des Chefs souhaite poursuivre son expansion géographique en se déployant sur d'autres métropoles régionales comme Nantes, Bordeaux, Lille, Nice.

## LES RÉSULTATS DE LA PREMIÈRE PROMOTION FRAICHEMENT DIPLÔMÉE

Un an après son intégration, la première promo 2020/2021 du CFA des Chefs affiche un **taux de réussite à l'examen de 90 %**.

À ce jour, soit moins de quatre mois après leur diplomation, **80 % bénéficient déjà d'une issue positive à leur parcours de formation** : ils ont déjà trouvé un emploi en CDI dans l'un des 5 groupes fondateurs, contribuant ainsi au plan de relance « 1 jeune - 1 solution », ou ont fait le choix de prolonger leurs études au CFA des Chefs.

## Hôtellerie & Restauration

Métier et formation de la restauration et de l'hôtellerie : identifier les formations du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, consulter les fiches métiers , trouver un emploi dans l'hôtellerie et la restauration.