

Promesses tenues pour le CFA des Chefs

ENCARNA BRAVO

Publié le 12/01/2022 à 10h10

Sujets relatifs :
La profession, RH, Emploi



Créé en 2020 sous l'impulsion d'Accor, d'AccorInvest, d'Adecco, de Korian et de Sodexo, le CFA des Chefs est le premier centre de formation des apprentis inter-entreprises.

© Hybride Diffusion

Un an après son intégration, la première promo 2020-2021 du CFA des Chefs affiche un taux de réussite à l'examen de 90 %. Quatre mois après avoir obtenu leur diplôme, 80 % d'entre eux ont déjà trouvé un emploi en CDI dans l'un des cinq groupes fondateurs ou ont fait le choix de poursuivre leurs études au CFA.

En 2020, Accor, AccorInvest, Adecco, Korian et Sodexo se mobilisaient pour donner vie au CFA des Chefs, premier centre de formation des apprentis inter-entreprises, dédié aux métiers de la restauration, issu de la loi Avenir professionnel du 5 septembre 2018. Depuis septembre 2020, près de 400 jeunes adultes âgés 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 situés en Ile-de-France, en région lyonnaise et en région marseillaise.

Un triptyque vertueux, créateur de talents et d'emploi

Grâce à l'engagement et à la diversité des établissements de ses cinq 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 sociomédical, 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 talents.

« 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. La moyenne d'âge est de 23 ans, il y a 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.

Et demain ?

Les projets du CFA des Chefs à court terme portent sur trois points. A commencer par 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 deux nouveautés : titre pro service en restauration et le BTS hôtellerie-restauration (option B/cuisine). D'autres modules complémentaires viendront encore enrichir ces formations pour répondre aux attentes des futurs employeurs (par exemple la cuisson sous vide). Pour finir, le CFA des Chefs souhaite poursuivre son expansion géographique en se déployant sur d'autres métropoles régionales comme Nantes, Bordeaux, Lille et Nice.