

La restauration, un secteur qui recrute

De nombreux établissements sont en quête de personnel



La restauration, un secteur qui recrute

Le Gers est réputé pour sa gastronomie et ses tables accueillantes, où l'on aime se laisser surprendre par la créativité et l'audace des chefs cuisiniers. Mais le recrutement de personnel, qualifié et motivé, reste un problème majeur pour la plupart.

Commis, seconds de cuisine, serveurs... Depuis plus de dix ans, les restaurateurs gersois sont confrontés à la dure réalité d'un secteur qui tente désespérément de retenir les lauréats des écoles hôtelières.

Non pas que celles-ci soient boudées des élèves -les sessions sont pleines-, mais très peu (3 %) restent par la suite dans cette branche, en raison souvent d'une mauvaise orientation scolaire. Et les zones rurales, souffrant en plus d'un exode vers les grandes villes, sont doublement pénalisées.



« Nous avons surtout de gros soucis à partir de mars/avril, lorsque la saison touristique commence, avec environ quinze postes en salle et vingt en cuisine qui restent à pourvoir. Et le reste de l'année, les restaurateurs doivent malheureusement se débrouiller comme ils peuvent. Mais si, effectivement, le Gers peinait à recruter il y a déjà une dizaine d'années, le problème aujourd'hui est national, et l'on voit partout des établissements obligés de refuser de la clientèle par manque de personnel», commente Anne-Marie Ducoq, directrice de l'UMIH du Gers.

À Préneron, Thibault Lagoutte (photo©Ronde des Mousquetaires,) chef de la réputée Auberge La Baquère, n'est pas épargné. « On a tendance depuis des années à pousser les élèves vers des études longues, alors qu'il y a beaucoup de travail dans les métiers manuels. Il y a dix ans, j'avais cinq employés, et je pouvais rester ouvert toute la semaine. Aujourd'hui, je n'ai plus que deux employés, et j'ai dû réduire mon activité, avec trois jours de fermeture hebdomadaire. Comme en tant que petite PME, je ne peux pas leur proposer un plan de carrière avec salaire évoluant en permanence, je tente d'aménager autant que possible leurs horaires, afin de leur assurer une vie privée compatible avec les contraintes du métier ».

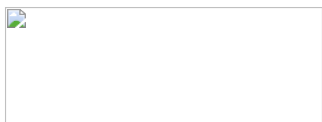


Les contrats proposés ne sont pourtant pas seulement saisonniers. La plupart sont des CDI. « Il faut valoriser l'apprentissage de ces métiers créatifs, mais aussi la reconversion, diplômante et qualifiante, rémunérée dès le premier jour. À Auch, le Greta propose de former les adultes à l'école hôtelière, avec matériel hypersophistiqué. Et dès le mois d'avril prochain, nous allons mettre en place, au Comptoir des Colibris à Cologne, des formations spécifiques pour travailler en cuisine, en salle, et en polyvalence. Elles seront ouvertes à tous, quel que soit l'âge », poursuit Anne-Marie Ducoq.

Parce que, si à quinze ans, on ne choisit pas forcément sa propre orientation professionnelle, on peut très bien, vingt ou trente ans plus tard, avoir très envie de se lancer dans une nouvelle aventure, que l'on aura cette fois sciemment déterminée.

Pour tout renseignement sur l'apprentissage ou la reconversion professionnelle, contacter Anne-Marie Ducoq au 06 22 04 63 18

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic ici





A Préron, l'Auberge La Baquère @Alain Martin



Démonstration de savoir-faire lors de la soirée Archicook à Auch - @Alain Martin