

France Travail, la Région Occitanie et l'UMIH organisent le concours de cuisine Job Chef du 18 mars au 2 avril



France Travail, la Région Occitanie et l'UMIH organisent le concours de cuisine Job Chef du 18 mars au 2 avril

France Travail, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat d'Occitanie en partenariat avec l'enseigne Metro proposent, à partir du 18 mars et sur l'ensemble du territoire régional, le concours de cuisine Job Chef. L'objectif : faire la lumière sur le métier de cuisinier et susciter des vocations tout en répondant aux difficultés de recrutement dans ce secteur. Ouvert aux débutants, ce concours permettra à 166 personnes d'accéder par la suite à une formation financée par la Région Occitanie, avec une période d'immersion au sein de restaurants, et un emploi de 4 mois à l'issue.

France Travail a notamment pour missions d'accompagner les employeurs dans leurs recrutements qu'ils soient qualifiés de difficiles, de saisonniers ou de durables. Cette offre de services s'articule au quotidien sur des partenariats avec les branches professionnelles et la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. Ainsi, les équipes de France Travail Occitanie travaillent avec l'UMIH pour répondre aux besoins et tensions de recrutement notamment dans la restauration et avec la Région pour renforcer l'offre de formation permettant de qualifier les demandeurs d'emploi s'orientant vers ces métiers.

C'est dans cette optique que le concours régional Job Chef a été créé cette année par France Travail, la Région, l'UMIH et la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat d'Occitanie autour du métier de personnel de cuisine, en collaboration avec les organismes de formation locaux et de l'enseigne Métro qui fournit les ingrédients.

Un concours de cuisine ouvert à tous, même aux débutants !

Les demandeurs d'emploi (pouvant n'avoir pas de qualification professionnelle ni d'expérience préalable) ont été identifiés depuis plusieurs semaines par les conseillers de France Travail et ont ensuite participé à une session d'information depuis le 29 février. Les candidats retenus vont participer à partir du 18 mars au concours lors duquel ils devront préparer des plats et seront évalués sur leurs réalisations et leurs qualités professionnelles (mixant compétences techniques et comportementales).

Le nombre de places par session varie selon les villes, de 8 à 20 personnes, soit un total de **166 candidats** à l'échelle régionale.

A l'issue des épreuves, le jury, composé de représentants de l'UMIH, de la Région, de France Travail, de Métro et de l'organisme de formation vote pour les trois meilleurs candidats. Outre l'accès pour tous les candidats à une formation à l'issue du concours (voir ci-dessous), les trois meilleurs candidats retenus par le jury remportent un repas pour deux offert par l'UMIH, un panier de produits régionaux Sud de France-l'Occitanie offert par la Région ainsi qu'un trophée offert par France Travail.

Les dates du concours :

09 - Foix : le 22 mars - 8h30-12h30

CFA Chambre des Métiers - 2 rue Jean Moulin

11- Carcassonne : le 18 mars – 8h00 – 12h30

Purple Campus - 705 avenue Georges Guille

12 - Villefranche de Rouergue : le 22 mars – 14h00 – 15h00

Lycée Savignac - 1 rue André Savignac

30 - Margueritte : le 18 mars – 8h30 – 12h30

Purple Campus - 90 allée Jacques Cartier

31 - Saint-Gaudens : le 18 mars – 8h45 – 13h30

32 - Pavie : le 22 mars - 9h00 - 12h00

Ecole des métiers du Gers - 1 avenue de la République

34 - Montpellier : le 18 mars - 8h30 – 12h30

Purple Campus - 2300 avenue des Moulins

34 - Béziers : le 18 mars - 9h00 – 12h30

Purple Campus - 308 rue de Chiclana

48 - Saint Chély d'Apcher : le 21 mars - 9h00 – 12h30

Ecole Sacré Cœur - 43 avenue de la Gare

65 - Tarbes : le 22 mars - 8h30 – 13h00

Ecole des Métiers - Zone Bastillac Sud, 1 rue Pierre Latécoère

81 - Cunac : le 22 mars - 9h30 – 12h00

Chambre des métiers - 112 route des templiers

82 - Montauban : le 2 avril - 8h30 – 12h30

CFA - 11 rue Ernest Mercadier

Et après ? Formation et emploi à la clé :

Sur chaque territoire, la Région proposera à tous les candidats qui se sont présentés au concours une formation professionnalisante et rémunérée au métier de Commis de cuisine, d'une durée d'un mois et demi (1 mois en centre de formation et 15 jours de stage dans une entreprise). Cette formation permettra d'acquérir des compétences reconnues et attendues par les professionnels dans les domaines suivants :

- la préparation du poste de travail
- les gestes et les techniques de base
- la réalisation de préparations culinaires
- la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et la sécurité au travail
- des modules complémentaires : cuisine régionale, équilibre alimentaire, alimentation durable

A l'issue de cette formation, les stagiaires qualifiés se verront proposer des offres d'emplois saisonnières pour entrer sur le marché du travail dès les mois de mai et juin. 200 places de formations seront ainsi financées par la Région. Parallèlement, la Région déploie également dans le cadre de son Plan Régional de Formation 788 places de formation au métier de cuisinier sur tout le territoire régional.

+ d'infos sur le détail de ces formations : <http://www.meformerenregion.fr> à la rubrique « trouver une formation » ou contacter le service dédié au 0 800 00 70 70

Verbatims :

« L'ensemble des acteurs de l'emploi et de la formation se mobilise au service des acteurs de la filière économique avec pour seul objectif d'atteindre le plein emploi dans un secteur en tension » Murielle Henry, Directrice Territoriale Aude Ariège et référente régionale de la filière Hôtellerie - Café - Restauration

« Nous travaillons depuis des années avec France Travail en Occitanie et savons compter tant sur leur accompagnement que sur l'appui du Conseil Régional d'Occitanie Pyrénées-Méditerranée pour nous aider à résoudre nos difficultés de recrutement » Thierry Deniau Président de l'UMIH Occitanie

« Avec le concours Job Chef, nous avons souhaité avec France Travail et l'UMIH donner envie de travailler dans le domaine de la restauration à des personnes pour qui ce n'est qu'un loisir, tout en accompagnant les professionnels du secteur face aux difficultés de recrutement qu'ils rencontrent. C'est une illustration concrète de notre mobilisation partenariale sur le front de l'emploi en Occitanie, à l'image également de notre Pacte pour l'Embauche, lancé en 2022 avec plus de 50 partenaires pour lever les freins à l'emploi, notamment dans les métiers en tension. Si chacun fait sa part pour rendre ces métiers attractifs, dans une région où le bien manger est une tradition, nul doute que l'Occitanie pourra s'enorgueillir de nouveaux talents en cuisine. » Carole Delga, présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée