

Cuisine ou salle, c'est selon

Les professionnels de la restauration insistent régulièrement sur leurs difficultés à recruter. Alors, suivre une formation en hôtellerie restauration, c'est un peu "l'assurance" de trouver un travail. « *De plus en plus de jeunes qui s'ennuient à l'université reviennent vers la restauration* », observe Helder Cardoso, chargé du recrutement et des relations avec les entreprises au Centre de formation des apprentis (CFA) Trajectoire de Brunoy.

Du CAP à la licence professionnelle

Au sein du lycée hôtelier Saint-Pierre, deux types de formation sont proposés : la formation continue, avec le lycée, ou la formation en apprentissage avec le CFA Trajectoire. Le siège de ce CFA se trouve à Saint-Quentin-en-Yvelines (78), où les jeunes peuvent suivre un BTS hôtellerie restauration, voire une licence professionnelle. Ces diplômes ouvrent sur des métiers comme ceux d'assistant manager, de directeur adjoint ou encore au sein des ressources humaines d'un établissement. A Brunoy (et à Saint-Cloud) sont proposés les formations CAP cuisine, CAP restaurant/service en salle et un Bac professionnel restauration. Environ 250 jeunes sont

formés chaque année. Après avoir obtenu leur CAP (deux ans d'étude), les meilleurs dossiers peuvent ensuite intégrer le Bac pro (deux ans d'études).

A choisir entre la formation continue et l'apprentissage, Helder Cardoso a sa préférence pour la seconde : « *Un patron qui a deux jeunes candidats, l'un qui a suivi une formation continue, l'autre l'alternance de l'apprentissage, choisira en général le second* ».

La voie de l'apprentissage nécessite de trouver un établissement qui accueille le jeune en alternance pendant deux ans. De grands groupes comme Accor et Sodexo puiseraient régulièrement dans les effectifs du CFA Trajectoire. Certains optent davantage pour les restaurants gastronomiques et traditionnels de l'Essonne et sa région. La rémunération de l'apprenti est de 320 euros la première année. « *Nous avons aussi des jeunes qui ont intégré le groupe Ducasse ou le Meurice à Paris*, précise Helder Cardoso. *Après leur formation, certains partent aussi à l'étranger.* » Le savoir-faire à la française a toujours une bonne cote. Et, même



En CAP comme en Bac professionnel cuisine, les taux de réussite aux examens avoisinent les 70 %.

en France, dans le milieu de la restauration, si certains apprennent leur métier sur le tard, ceux qui suivent une vraie formation ont bien plus de chances d'intégrer un bon établissement.

Des portes ouvertes sont organisées le 14 mars prochain.

■ O.F.

• **CFA Trajectoire, lycée Saint-Pierre, 29, rue des Godeaux à Brunoy.**
Tél. : 01.60.47.99.82. Internet : www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr