

Est-Var

Fréjus - St-Raphaël - Golfe de St-Tropez

NOUS CONTACTER

- **Fréjus - Saint-Raphaël**
74, rue Jean-Aicard, 83 700 Saint-Raphaël.
Tél. : 04.94.19.33.02. E-mail : saint-raphael@nicematin.fr
- **Saint-Tropez**
10, place Blanqui, 83 990 Saint-Tropez. Tél. : 04.94.55.96.10.
E-mail : agence.st-tropez@nicematin.fr.
- **Abonnements** : tél. : 04.93.18.28.38.
- **Publicité** : tél. : 04.98.01.11.86.



RÉHABILITER LES MÉTIERS DU TOURISME

Hier à Sainte-Maxime, le CFA des Trois caps de La Croix-Valmer a lancé *Food talent*. Une formation offrant polyvalence et savoir-faire. Objectif : raviver l'attractivité des métiers de l'hôtellerie-restauration afin d'endiguer la pénurie de main-d'œuvre. **P 13**

FRÉJUS - SAINT-RAPHAËL



Promenade des Bains : les résultats de la concertation **P 8**

FRÉJUS



Une taxe en hausse pour les résidences secondaires **P 9**

“Food talent”, la formation couteau suisse du tourisme

À l’initiative du CFA des 3 Caps, cette innovante école vise à améliorer l’attractivité des métiers de l’hôtellerie-restauration et ainsi participer à atténuer la pénurie de main-d’œuvre.

Savoir préparer la pizza comme les plats végétaliens en passant par les pâtisseries mais aussi être capable de mettre en place une salle de restaurant et de prodiguer des conseils œnologiques sur les crus locaux. Sans oublier d’être incollable sur les cocktails ou encore sur le maniement des outils numériques pour créer des événements branchés. Le tout en sachant être tout à la fois plagiste, croupier et même réceptionniste. Autant de métiers différents que la nouvelle formation “Food talent” – soit talent de la gastronomie dans la langue de Molière – propose pourtant de réunir en un seul et unique cursus réalisé en alternance et sur une durée de huit mois. Un ambitieux projet lancé en grande pompe hier matin à Sainte-Maxime, en présence d’une foule d’officiels.

Porté par le CFA croisien des 3 Caps, cette formation novatrice est en grande partie financée par la Région Paca et Pôle Emploi, 154 000€ et 100 000€ respectivement, assistés par la communauté de commune du Golfe à hauteur de 15 000€ pour un total de 269 000€ donc.

Réponse à la pénurie de main-d’œuvre

Après une saison 2022 marquée par un retour en force de la clientèle internationale, mais aussi par une pénurie de main-d’œuvre touchant tous les corps de métiers de l’hôtellerie-restauration, l’objectif de cette école Food talent est d’abord d’être attractive pour ses futurs étudiants. « Selon une étude menée en septembre 2021 par Medallia, 38 % des salariés de l’hôtellerie prévoyaient de quitter son travail sous trois mois. La crise Covid a érodé l’attractivité des métiers du tourisme », a souligné François de Canson, président



Les étudiants du CFA des 3 Caps ont montré leur savoir-faire aux aspirants. (Photos Philippe Arnassan)

du Comité régional du tourisme. « Ce n’est pas que l’affaire des patrons comme certains le pensent. Chacun doit prendre sa part. » Le projet du CFA de La Croix-Valmer, qui s’inscrit dans un golfe de Saint-Tropez particulièrement miné par cette pénurie de main-d’œuvre en raison de son enclavement routier et du coût du logement, prend donc tout son sens.

Premières promesses de contrat effectuées

Alors, outre la satisfaction d’être touche-à-tout, c’est notamment

une employabilité accrue que Food talent fait miroiter aux futurs apprentis. En chiffres, c’est un taux de 60 % d’entrées en emploi dans les six mois que vise le programme.

Du côté employeur, l’intérêt de cette école est de former des personnes polyvalentes aux compétences variées, répondant aux nouvelles attentes de la clientèle. Hier, plus d’une soixantaine de jeunes en provenance de l’École de la seconde chance de Fréjus, du Pôle Emploi et de la Mission locale de Cogolin, de la ressource

de Saint-Maximin ou encore des Apprentis d’Auteuil était déjà sur le pont pour découvrir Food talent.

Ils ont ainsi pu échanger avec plusieurs établissements partenaires comme la pâtisserie Cyril Lignac, les casinos de Cavalaire et de Sainte-Maxime ou encore le restaurant trois étoiles La Vague d’Or d’Arnaud Donckele. Et sans attendre, les premières promesses de contrat d’apprentissage n’ont pas tardé à pleuvoir...

P. PANCHOUT
ppanchout@nicematin.fr

– Ils ont dit –

« Découvrir plusieurs métiers »

Hocin Boualsa, 16 ans, de la Mission locale de Cogolin



« Je suis passionné par cet art de savoir mélanger des ingrédients. La formation Food talent me permettra d’avoir plusieurs cordes à mon arc, certes, mais ce n’est pas tant l’employabilité que je recherche mais plutôt l’occasion de découvrir plusieurs métiers. »

« Trouver plus facilement du travail »

Sébastien Leduc, 20 ans, de la Mission locale de Cogolin



« À la base j’étais plutôt tenté par une formation de barman. Mais ce que j’ai trouvé intéressant avec Food talent c’est d’acquies une plus grande polyvalence qui me permettra de trouver plus facilement du travail mais aussi de pouvoir tester plusieurs choses car je n’étais pas totalement certain de mon premier choix. »



Nombre d’élus et d’officiels étaient présent pour présenter Food talent.



Les compétences « tendance » sont au menu comme ici le flair bartending.