

Argenteuil (95) De nouvelles offres sont lancées afin de toucher le plus grand nombre de salariés. Un bon moyen pour eux de booster leur carrière et leur employabilité.

Le centre de formation Alain Ducasse élargit son champ d'action

Il y a douze ans, **Alain Ducasse** ouvrait un centre de formation continue. Afin de transmettre son savoir-faire, le chef de cuisine de renommée internationale a mis les moyens. Doté de 4 plateaux culinaires, organisés à l'identique d'une cuisine de grand restaurant, le laboratoire d'Argenteuil joue la carte de la mise en situation. "Les stagiaires y travaillent comme dans une véritable brigade", confirme **Isabelle Rio**, directeur du centre de formation Alain Ducasse. L'équipement de pointe et les conditions adaptées à un apprentissage ciblé et haut de gamme renforcent ce positionnement. Pas moins de 12 chefs formateurs culinaires du groupe Alain Ducasse, issus des restaurants du monde entier, enseignent les techniques et l'esprit de la cuisine avec des inspirations venues d'Asie, du Brésil ou encore de la Riviera française. Les modules dédiés à l'hygiène, la gestion ou le management sont dispensés par des partenaires extérieurs spécialisés. Sur des programmes courts de quelques jours, les stagiaires se perfectionnent ou élargissent leurs compétences sur des thématiques aussi variées que les techniques du sous-vide, les tendances du marché, la pâtisserie, les terroirs ou encore la

gestion. Des axes devenus stratégiques pour s'adapter à un marché où l'innovation permet de marquer sa différence. Le centre Alain Ducasse mise sur la diversité et la créativité en proposant sans cesse des nouveautés : 25 thématiques culinaires sont ainsi proposées en 2012. Parallèlement, certaines compétences transversales s'imposent. "Nous avons de

"Nous avons de plus en plus de demandes sur les sessions dédiées au service", affirme **Isabelle Rio**, directeur du centre de formation Alain Ducasse.

plus en plus de demandes sur les sessions dédiées au service : le contentement du client, la vente au restaurant ou manager une équipe en salle", précise **Isabelle Rio**. La nécessité de maîtriser les coûts et de mobiliser ses équipes est bien comprise dans un contexte concurrentiel tendu et face à une clientèle de plus en plus exigeante.

UN PUBLIC DE PLUS EN PLUS LARGE

Les stagiaires rejoignent les programmes de formation professionnelle d'Alain Ducasse via les plans de formation des entreprises, le DIF (Droit individuel de formation) ou encore le CIF (Congé individuel de formation). Un moyen pour eux de booster leur évolution professionnelle. Un des objectifs d'Isabelle Rio consiste à élargir le public éligible. En 2012, un accord a ainsi été signé avec le Fafih pour ouvrir aux établissements de moins de 50 salariés des actions collectives entièrement financées par l'organisme paritaire collecteur agréé. Autre action initiée par le centre Alain Ducasse cet été : des formations sur site et sur mesure. "L'ensemble de nos formations peuvent être dispensés sur site et tous les salariés de l'établissement peuvent en profiter", ajoute **Isabelle Rio**. La région Paca testera cette formule destinée à être déployée à l'international.

Depuis 2009, le centre Alain Ducasse propose une formation ouverte à des personnes en reconversion. Après six semaines de formation, la majorité d'entre elles (une dizaine par session) ouvrent leur propre établissement : c'est le cas d'**Héloïse Simon**, qui a créé une formule de restauration rapide à Neuilly-sur-Seine (92). D'autres ouvrent des maisons d'hôte, des bistrotts ou des écoles de cuisine à domicile. À une époque de crise mais aussi de recherche de sens dans la vie professionnelle, ce programme rencontre un véritable succès. ■

Valérie Meursault



Centre de formation Alain Ducasse

- 41 rue de l'Abbé Ruellan • 95100 Argenteuil
- Tél. : 01 34 34 19 10
- www.centreformation-alainducasse.com