

Ils sont de plus en plus nombreux à vouloir tout quitter pour se lancer dans l'hôtellerie ou la restauration. Par passion, mais aussi pour changer de vie. Reste que la reconversion professionnelle relève parfois du parcours du combattant.

## Reconversion dans l'hôtellerie-restauration : les clés de la réussite

**D**enis Ducasse a passé vingt-sept années dans la police. À près de 50 ans, il vient de prendre un congé individuel de formation (CIF). "J'y pensais depuis une dizaine d'années déjà, explique-t-il. Et puis je me suis senti prêt." D'autant qu'il a déjà en poche un CAP de pâtissier, décroché en 1982, juste avant d'opter pour une carrière dans la police. Aujourd'hui, il revient donc à ses premières amours, par le biais du Greta (Groupement d'établissements publics d'enseignement) parisien des métiers de l'hôtellerie, qui organise des actions de formation pour adultes. Il est actuellement en alternance, entre le lycée Jean Drouant (Paris, XVII<sup>e</sup>) et Potel et Chabot. Un rythme soutenu, demandant une discipline de fer : "J'ai quitté une brigade pour une autre." Avec la difficulté de passer d'un monde à l'autre. "N'ai-je pas fait une folie en me lançant dans



ce CAP de cuisine en accéléré, que je dois boucler en huit mois, alors qu'il se fait normalement en deux ans?", s'interroge l'ex-major de police.

**Sarah Lisa Dubois** est passée par là. Responsable des services généraux dans une grande entreprise pendant une dizaine d'années, elle a tout quitté pour la cuisine. Elle aussi, par le biais du Greta parisien des métiers de l'hôtellerie, a préparé et décroché son CAP. "C'était éprouvant, se souvient-elle en évoquant notamment son premier 'coup de feu'. Mais on accepte ce rythme soutenu et la station debout prolongée quand on est passionné."

### CHAQUE PROJET DOIT ÊTRE "VIABLE ET COHÉRENT"

"L'hôtellerie et la restauration sont des secteurs qui font rêver. La restauration en particulier, à cause des émissions de télévision mettant en scène des chefs. Or, ce sont des métiers très durs", explique **Sylvaine Pascual**. Coach spécialisée dans les relations humaines et la reconversion professionnelle,

### PROGRAMME DE RECONVERSION AU CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE

Le Centre de formation d'Alain Ducasse vient de reprendre son programme intensif de huit semaines, conçu pour des personnes souhaitant se reconvertir dans la restauration. Les modules pédagogiques apportent aux stagiaires à la fois des connaissances en arts culinaires et un savoir-faire pratique. Une double compétence qui leur permet d'être opérationnels dès la fin de la formation. Ces huit semaines s'articulent autour de 280 heures de cours et de cinq jours de stage dans un restaurant, sous la recommandation du Centre de formation

d'Alain Ducasse. Ce niveau peut être perfectionné grâce à une série de modules complémentaires de 10, 20 ou 30 jours (soit 80, 160 ou 240 heures).

Prochaines sessions : du 15 mai au 10 juillet et du 15 octobre au 7 décembre. Tarif : 8 160 €. Renseignements et réservations au 01 34 34 19 10.

E-mail : tleray@ad-formation.com