

CUISINE

Indispensable formation continue

Dans un secteur comme la restauration qui évolue très vite, il est indispensable de former son personnel régulièrement. La profession en a pris conscience : le nombre de stages financés par le Fafih, organisme qui assure la formation dans l'hôtellerie et la restauration, a été multiplié par trois en dix ans.



FINANCER LA FORMATION CONTINUE : UN DEVOIR POUR LES EMPLOYEURS

Quel que soit l'effectif de leur entreprise, tous les employeurs ont l'obligation de participer au financement de la formation professionnelle continue, via une contribution dont le taux varie selon la taille de l'entreprise.

Pour les entreprises de moins de 10 salariés, le taux de participation à la formation professionnelle continue s'élève chaque année à 0,55 % de la masse salariale. Il est de 1,05 % pour les entreprises de 10 à 19 salariés, et de 1,60 % pour les entreprises comptant 20 salariés et plus.

Pour les salariés en CDD, l'entreprise est assujettie, au titre du financement du congé individuel de formation (CIF), au prélèvement du 1 % CIF-CDD. Cette contribution est calculée uniquement sur la masse salariale brute des CDD.

Le versement de ces contributions s'effectue auprès d'un organisme collecteur agréé par l'État (Opca). Pour le secteur du CHR, l'Opca compétent est le Fafih (voir « Trois questions à... » page suivante).

Depuis dix jours, le stage sur les bases de la cuisine a commencé. Cette cession réunit autour de Stéphane Jakic, chef formateur à l'école Ferrandi (Paris 6^e), une douzaine de professionnels dans le cadre de la formation continue pour découvrir les techniques culinaires ou se perfectionner. « *Quand nous avons créé cette thématique, il y a trois ans, il n'y avait qu'une cession de quinze jours par semestre. Depuis, le succès a été tel qu'il a fallu multiplier ce nombre par quatre. Ce que l'on*

visé, c'est créer des mécanismes, améliorer la justesse dans la cuisson et aller plus vite, énumère le chef. Le matin, je fais un briefing, je montre les gestes et les stagiaires les reproduisent. Ils font 80 % du travail, j'interviens à la fin quand ils sèchent ou au moment du dressage. » Pour Kamel Ait-Ouferroukh, qui a fait financer ce stage par le Fafih (voir « Trois questions à... » page suivante), c'est une révélation : « *J'ai compris que je ne savais pas faire la cuisine !* » Il doit en effet reprendre les fourneaux dans le restaurant de son épouse,

le Muscade (Paris 1^{er}), dans quelques mois. Avec ce stage, il se sent prêt. « *J'appréhendais beaucoup parce que je n'ai jamais trop aimé l'école, mais je ne m'attendais pas à tous ces conseils et cette bonne entente.* » Souvent, dans ces formations se mêlent chefs et commis ; la différence de statut fait souvent craindre d'être jugé. Mais la présence d'un professeur réduit ce fossé car il est le seul référent à l'école.

« **Des bénéfiques quel que soit son niveau** »

Quel que soit son niveau, la formation continue est indispensable. « *La cuisine évolue tellement vite qu'il faut bien sortir de sa cuisine pour capter les tendances et connaître les nouvelles techniques,* assure Stéphane Jakic, évoquant la cuisine moléculaire. *Moi-même, chaque année j'assiste à un stage.* » Même si la pâtisserie n'est pas son cœur de métier, c'est dans ce domaine qu'il choisit ses stages. « *J'y apprends l'organisation et la rigueur de cette discipline et je peux m'en servir ensuite pour mes cours.* »

Le groupe d'Alain Ducasse organise également des stages via le Ducasse Institute, à Argenteuil. On y vient pour la rigueur et la patte des formateurs qui ont tous travaillé

dans des établissements étoilés du célèbre chef gascon. On y vient aussi pour puiser des sources d'inspiration. C'est le cas de Pascal Angevin, un chimiste en cours de reconversion qui ambitionne d'ouvrir un restaurant. Il s'est laissé tenter par un stage de trois jours sur le thème de « la créativité en buffet et pièces cocktails ». Après tout, si on augmente les quantités, une bouchée ressemble à s'y méprendre à une entrée... Avec deux autres stagiaires, le futur cuisinier apprend donc cinq recettes par jour, soit quinze au total, tel ce délicieux thon snacké à la pomme granny et au céleri. Un délice !

Pourtant, il est peu probable qu'il ait un jour le temps de les reproduire lors d'un service tant il doit prendre du temps pour parer méticuleusement tous les ingrédients. « Il faut être lucide, remarque Emmanuel Lacaille, le chef formateur, si ce qu'on apprend est souvent reproductible, nous donnons en revanche des techniques qui ne seront mises en pratique que dans 50 % des cas. Les stagiaires souhaitent essentiellement puiser des idées pour se démarquer de la concurrence. »

Calme et concentré, Jean-Baptiste Drey ne perd pas une miette du cours. Autour de lui, tout le monde prend des notes et des photos. Il a quitté la Touraine pour trois jours afin de suivre ce stage que son patron lui a accordé, lui trouvant même un financement par le Fafih. « En cuisine, si on n'apprend rien on recule », justifie-t-il. Il travaille dans le restaurant traditionnel du domaine de la Tortinière (en Indre-et-Loire), et espère bien cuisiner certaines bouchées apprises ici, même s'il ne dispose pas de tout le matériel de l'institut : « On peut toujours adapter la recette ».

À domicile et à la carte

Si la plupart des patrons d'établissement sont aujourd'hui convaincus de la nécessité de ces stages, certains peuvent hésiter à se passer d'une partie de leur personnel pendant plusieurs jours. Aussi, nombre de centres proposent de faire venir leur formateur dans les restaurants. Ainsi, non seulement le personnel reste disponible pour les services, mais tout ce qu'il apprend est directement applicable le soir même.

Jérôme Cohen

Trois questions à...

Michel Geiser, directeur général du Fafih, l'organisme paritaire collecteur agréé (Opc) de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs

Que représente le marché de la formation ?

Difficile à dire, car il faudrait inclure les formations internes dans les entreprises et les formations non subventionnées. En ce qui concerne le Fafih, nous contribuons à hauteur de 148 M€ en finançant les frais de formation et tous les coûts dits pédagogiques, à l'exception de la rémunération des stagiaires. Au total, 95 000 entreprises versent des fonds au Fafih, et nous avons financé plus de 200 000 formations (réparties entre actions collectives et promotion professionnelle et sociale) en 2012, soit trois fois plus qu'il y a dix ans.

Quel public assiste à ces formations ?

Avant 2009, nous ne nous occupions que des salariés, mais depuis, le bénéfice de ces financements s'est élargi aux demandeurs d'emploi, soit à 15 000 personnes. Les entreprises peuvent être intéressées par des formations. Aussi décideront-elles d'un plan de formation et pourront obliger leur salarié à y participer. De leur côté, les salariés peuvent également demander une formation pour élargir leurs compétences afin de remplir leur mission dans leur emploi ou avant de quitter leur poste.

Comment sélectionner les organismes formateurs ?

C'est à l'entreprise de choisir son prestataire. Le Fafih n'est pas lié à la qualité. Simplement, la formation doit avoir eu lieu pour être financée. Pour faire de la formation, il faut demander un numéro. Le service peut être soumis à des contrôles. Cela dit, nous avons mis en place un réseau de qualité, c'est-à-dire une charte à respecter.



ART OF BEER D'HEINEKEN, UNE FORMATION AUTOUR DE LA BIÈRE PRESSION

Art of Beer d'Heineken est un véritable service supplémentaire pour les patrons d'établissement et leur personnel. Dans ce cadre, 1 500 formations devraient être dispensées en 2013 par le brasseur. Un tiers des personnes formées se sont aperçues que leur chiffre d'affaires et leur activité bière s'étaient développés, ce qui est loin d'être négligeable. Et 97 % d'entre elles recommandent les formations Art of Beer car elles apportent une meilleure visibilité sur l'offre de bières et enseignent les cinq étapes essentielles du service : rafraîchir le verre, l'incliner à 45°, cibler le point d'impact dans le verre, redresser lorsque le verre est aux trois quarts plein, fermer franchement le robinet et servir immédiatement. Or, négliger ces fondamentaux peut non seulement décevoir le client, mais aussi gâcher 2 cl par demi, soit huit demis pour chaque fût de 25 l. Art of Beer, tél. : 01 47 14 47 47.