

ÉCOLE FERRANDI

Pourquoi se former ?

Le marché évolue de manière inéluctable. Qu'il s'agisse d'un boulanger qui veut apprendre à travailler une offre de petite restauration ou d'un pâtissier qui souhaite orienter son concept vers le salon de thé, la formation devient indispensable. « Expliquer le marché, les produits incontournables à proposer dans l'établissement en fonction de leur taux de prise sont des éléments à apprendre dans le cadre d'une reconversion ou d'une évolution professionnelle », explique Stéphane Jakic, formateur cuisine au département formation continue de Ferrandi.



Stéphane Jakic, formateur cuisine au département formation continue de Ferrandi.

À l'école Ferrandi, des aspects concrets de la profession sont abordés tels que la législation, le packaging qui met le mieux en valeur le produit, ainsi que la mise en contact avec des fournisseurs.

Les formations évoluent

Quatre formations sur l'univers de la restauration rapide sont proposées, l'une sur le snacking salé, le snacking sucré, les tourtes et quiches ainsi que sur les tartes sucrées. Les formations évoluent et suivent le marché. « La pâtisserie devient snacking sucré sous

l'impulsion de chefs comme Christophe Adam ou Christophe Michalak. Nous accompagnons donc nos stagiaires pour revisiter et déstructurer les grands classiques de la pâtisserie », détaille Stéphane Jakic.

Ce sont quelque 20 recettes que les élèves travaillent sur deux ou trois jours par groupe de 12. Lors des sessions, la pratique a la part belle et chaque production est dégustée en analysant des points clés que sont : le choix des produits, les assaisonnements et les cuissons. ●

NOUVEAU CENTRE

Monbana entend diffuser largement la formation

Ainsi que nous vous l'avions révélé dans notre dernière édition, Monbana ouvrira dès septembre 2015 son nouveau centre de formation situé dans l'usine de Saint-Sauveur-des-Landes qui achèvera ses travaux

à l'été prochain. Le centre de formation sera notamment équipé d'un système de vidéo afin de pouvoir filmer les démonstrations de Laurent Baron* et les diffuser largement. « Nous voulons redonner aux professionnels

les moyens de valoriser leur offre, et cela passe par la formation et l'accompagnement », souligne Dominique Renault, DG de Monbana.

La vidéo, incontournable

La vidéo semble aujourd'hui un outil incontournable afin d'assurer une large diffusion de la formation dans un pays où dégager une journée de formation pour un salarié reste assimilée à une perte de salaire et non à un investissement. Et, pour Monbana, la formation n'est pas un vain mot puisqu'elle représente un budget de 100 000 € par an, les sessions étant offertes aux clients. Monbana assure de six à huit heures de formation trois fois par semaine et va augmenter le rythme à cinq jours dans son nouveau centre. ●



Laurent Baron, 3^e au Championnat de France SCAE 2014 (spécialité Good Spirits), membre de l'Association des barmen de France et de la SCAE.

ÉTUDE XERFI

Coca-Cola fait mousser l'emploi

D'après une étude menée par l'institut Xerfi, Coca-Cola en France, qui emploie directement 2 800 collaborateurs, génère 36 000 emplois indirects en amont et en aval. Cet effet de levier de 1 à 12 s'avère très important, sachant que les autres secteurs de l'industrie française créent en moyenne 6 emplois.

La distribution et la commercialisation des boissons dans le CHR représentent la grande majorité de ces emplois indirects avec 24 750 postes générés. À ceux-ci viennent s'ajouter 1 500 emplois dans les boulangeries-pâ-

tisseries, ainsi que 2 050 dans les commerces mité. Un enjeu social important puisque ces emplois sont généralement accessibles à un grand nombre, compte tenu des compétences requises



ALAIN DUCASSE ÉDUCATION

Nouvelle formation en snacking pâtisseries

À la suite du succès de la formation « Tendances en snacking : burgers, pasta box, salad bar, cantine chic », Alain Ducasse Éducation lance en 2015 « Tendances en Sweet Snacking », une formation professionnelle continue spécialement conçue pour enrichir la carte des desserts et développer le ticket moyen.

Destiné aux professionnels, le programme enseigne une méthodologie de création de différentes pâtisseries, tout en travaillant les alliances des produits, leurs propriétés et afin de renouveler l'offre

Classiques revisités

Les classiques de la pâtisserie française y sont revisités pour répondre à un besoin de formation sur le pouce et à la demande d'un ter, mais aussi pour organiser un pastry bar pour une offre moderne et originale avec une flexibilité sur l'organisation technique pour des résultats de qualité en maîtrisant les coûts. Deux sessions de seize heures sont prévues du 15 au 16 septembre 2015 et du 26 au 27 novembre 2015 autour de 3 modules : cakes/macarons /pastry |



© Pierre Maréchal

SERVICES MARCHANDS

1/3 des salariés sont cadres

En Ile-de-France, un tiers des salariés des services marchands (qui englobent la restauration) sont cadres. Toutefois, en restauration, cette part tombe à 4 % des salariés. Ceux-ci s'avèrent particulièrement jeunes, puisque 29 % des salariés franciliens ont moins de 26 ans. Le salaire horaire brut médian y est inférieur de 4 € à celui de l'ensemble des services marchands franciliens.

Source Insee.

Vite!