

DE L'OPEN SPACE AUX FOURNEAUX: DANS LES ÉCOLES DUCASSE, LES CANDIDATS À LA RECONVERSION SE BOUSCULENT

04 octobre 2023 - 03:01

•

"Choisir cette industrie, c'est la garantie d'avoir du travail": dans ses écoles françaises, le chef multi-étoilé Alain Ducasse accueille de plus en plus de candidats à la reconversion professionnelle, une nouvelle main-d'oeuvre qui pourrait répondre aux problèmes de recrutement du secteur.

De 2020 à 2022, le nombre d'étudiants en reconversion dans les deux établissements, le campus de Meudon (ouvert en 2020) et l'Ecole nationale supérieure de pâtisserie à Yssingaux, a quasiment triplé, selon un livre blanc de l'Ecole Ducasse paru mardi.

"Aujourd'hui les étudiants en reconversion représentent plus de 50% des formations professionnalisantes chez nos 1.200 étudiants", explique Elise Masurel, directrice générale de l'Ecole Ducasse, qui propose depuis 2015 des formations de 2 mois en plus des CAP en 8 mois.

"On a vu une nette accélération des candidats à la reconversion après le Covid. Ce n'est pas un phénomène franco-français vu qu'on a 93 nationalités représentées. Et alors que les femmes sont historiquement sous-représentées dans les secteurs de la restauration, on a 64% de femmes dans les reconversions", détaille-t-elle.

L'envie de retrouver un métier "qui a du sens" plaît particulièrement aux cadres dirigeants et pour 60% de ceux qui souhaitent se reconvertir, les métiers manuels arrivent en tête, selon des chiffres de l'Ifop cités dans le livre blanc.

"C'est l'envie de se reconnecter à une vie normale après s'être connecté à travers un écran. La table est un lieu d'échange et de partage, je comprends cette envie de recréer du lien", explique Alain Ducasse.

Enjeux environnementaux

Dans les programmes de formation, "l'orientation c'est moins de gras, moins de sel, moins de sucre. Une cuisine avant d'être bonne à manger doit être bonne à penser. On ne peut pas se déconnecter des enjeux environnementaux en nourrissant des individus : c'est ce qu'on insuffle dans l'école, une vision humaniste et citoyenne", expose le chef, qui cherche par ailleurs à fédérer le monde de la gastronomie autour d'une charte de l'alimentation durable.

Des sujets qui plaisent aux candidats à la reconversion : "Ils ont envie d'apporter leur pierre à l'édifice, c'est un public particulièrement sensible à cette idée-là", rapporte Elise Masurel.

Selon l'organisation professionnelle Umih, entre 200.000 et 300.000 postes sont vacants dans l'hôtellerie-restauration et le secteur tente de revoir ses pratiques managériales pour attirer des candidats, avec des dispositifs comme la semaine de 4 jours.

"On s'améliore", assure Alain Ducasse qui a par exemple après le Covid divisé le nombre de services hebdomadaire par deux sur son restaurant-croisière sur la Seine à Paris : "on a adapté, le chef est content, ça nous permet d'avoir le staff nécessaire. On gagne un peu moins qu'avant mais tout le monde est content".

"La reconversion peut permettre de régler le problème de recrutement, de Kyoto à Paris, le problème est partout pareil", relève le chef qui est à la tête de 34 restaurants dans le monde.

"A la sortie de la formation, les élèves ont trois propositions d'embauche", assure-t-il, estimant que "tout le monde peut y arriver", même si pour se lancer dans ce métier "il faut du courage et une part d'inconscience".

Ancienne DRH d'un grand groupe, Frédérique Chenevier Triquet, à la tête de deux restaurants après avoir suivi un de ces programmes, a décidé de répondre à une "envie d'ado" après un burn-out : beaucoup de gens m'ont dit qu'à 57 ans j'étais trop vieille, que j'aurais mal. La première année j'ai eu un lumbago au bout de 15 jours puis j'ai appris à changer ma posture, ça se travaille", raconte-t-elle.

"Le programme est très intensif, c'est une bonne manière de se mettre dans le bain, c'est des journées de 6H30, debout dans la cuisine, ils sont dans le rythme", indique la directrice, reconnaissant qu'il y a eu "quelques cas où les personnes rejoignent leur ancien métier ou font autre chose".

"Au pire, ils vont bien nourrir leur famille et leurs amis", plaisante Alain Ducasse.