

Communiqué de presse

Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées : l'umih 01 sensibilise ses adhérents à l'embauche de talents « différents »

L'umih 01 (Union des Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant de l'Ain) relaie auprès de ses adhérents du département de l'Ain, l'opération *Saveurs Solidaires – Des étoiles vers l'emploi*, dans le cadre de la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées, en partenariat avec les équipes et les satellites de France Travail du territoire oyonnaxien.

Deux chefs de cuisine mobilisés par l'umih 01, seront au cœur d'un dispositif "Recruter Autrement" sur une cible de demandeurs d'emploi en situation de handicap.

Des demandeurs d'emploi et des recruteurs seront accueillis sur un plateau technique de collège, puis seront « anonymisés », divisés en sous-groupe de 8 à 10 personnes et devront confectionner une entrée, un plat, un dessert afin d'être partagés ensuite lors du déjeuner, qui se déroulera toujours sous couvert d'anonymat. Le dévoilement des participants se fera au moment du café puis une session de rencontres rapides se déroulera entre recruteurs et candidats dévoilés. Les chefs seront les coaches de la matinée afin de transmettre petits tips et grandes astuces de cuisinier.

Le prétexte de cet atelier cuisine est de déceler les potentialités des candidats par les recruteurs, de parler favorablement du handicap sous toutes ses formes (les UFR – Usagers en Fauteuil Roulant - ne constituent par exemple que 2 % du public en situation de handicap !), de recruter des personnes autrement et tout autant capables de tenir des fonctions salariées dans les entreprises.

Les chefs des restaurants *Mets & Vins* et du *Bressan* animeront l'après-midi une séance de questions-réponses autour des métiers de la cuisine auprès des jeunes de SEGPA du collège Ampère.

Saveurs Solidaires – Des Etoiles vers l'Emploi
Mardi 19 novembre 2024 de 9h à 16h
Collège Ampère – 63 route de la forge - 01100 Oyonnax

A propos de l'umih 01

L'umih 01 est l'organisation professionnelle des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Elle soutient des initiatives de sensibilisation et d'ouverture de ses chefs d'entreprise à recruter autrement et à viser l'excellence en matière de diversité dans les établissements de la branche.