

**FAUCHON**  
PARIS  
L'ÉCOLE



© 2024 LES ÉDITIONS ALBERT RENÉ

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
Rouen, le 5 décembre 2024

## L'École FAUCHON au pays des Gaulois

Les futurs serveurs en restauration des hôtels et des restaurants du Parc Astérix seront formés cette année par l'École FAUCHON

A quelques mois du démarrage de la saison touristique, le **Parc Astérix** recherche ses saisonniers en service en salle pour rejoindre les restaurants des hôtels du Parc. **L'École FAUCHON** accompagne **France Travail** dans le lancement d'un **Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Serveur en restauration** pour proposer des profils formés, au Parc Astérix. Cette formation se tiendra au Parc Astérix, à partir du 13 janvier 2025.

Le TFP *Serveur en restauration* propose 280 heures de cours puis 4 semaines (120 heures) en entreprise afin de concilier la théorie à la pratique. **La formation débute le lundi 18 janvier 2025 et prend fin le vendredi 18 avril 2025**, dans le but de débiter la saison estivale, au sein des établissements du Parc Astérix. Les inscriptions pour cette formation rapide et qualifiante se font **auprès des agences France Travail de Creil**. La capacité d'accueil est de 12 places.



## Un secteur en pleine expansion

Le Parc Astérix propose **une offre hôtelière complète** afin de proposer aux visiteurs, une expérience immersive. Ils peuvent transformer leur venue au Parc Astérix en séjour, en profitant de trois hôtels enchanteurs nichés au cœur de la forêt du Parc Naturel Régional de l'Oise accessibles à pied depuis les attractions : un hôtel 4 étoiles et deux hôtels 3 étoiles.

**Une offre de restauration de qualité** est proposée au sein de ces établissements qui souhaite continuer à faire monter en compétences ses équipes en faisant appel à l'École FAUCHON dans la formation de ses nouveaux serveurs pour la saison 2025.



## Apprendre le métier du service dans la restauration d'excellence

Cette formation est pensée pour accompagner les candidats souhaitant **découvrir ou évoluer dans les métiers de service** au sein d'établissements d'excellence. Le Titre à Finalité Professionnelle de Serveur en restauration est une certification officielle délivrée par la branche professionnelle (CERTIDEV). Elle atteste des connaissances, des capacités et des compétences nécessaires pour évoluer dans ce métier. Pendant ces quelques semaines, les apprenants pourront en savoir plus sur la mise en place d'un service et découvriront la maîtrise des techniques et des règles de service en salle. À la fin de la formation, ils seront capables de commercialiser, prendre une commande, servir, facturer et encaisser, etc. dans un contexte à la hauteur de l'exigence du Parc Astérix et de l'École FAUCHON.

## Une formation complète pour comprendre les enjeux du métier

La formation proposée accorde une réelle importance à la Culture Générale de la restauration mais aussi aux valeurs humaines associées à ce secteur d'activité. Cela se traduit entre autres par des modules en lien avec les besoins des entreprises mais aussi sur les modes de fonctionnement de la restauration haut de gamme. Le savoir-être, la prise de parole en public, l'accueil de public étranger et la bienveillance sont approfondis lors d'exercices de théâtre par exemple.

## Quels sont les profils recherchés ?

**Le savoir-être est primordial**, il faut avoir une bonne présentation et avoir le goût du contact avec la clientèle. La motivation des candidats à rejoindre le secteur de la restauration est également déterminante.

Les candidats doivent être inscrits à France Travail afin de pouvoir bénéficier de cette formation. Des réunions d'information collectives sont prévues dans les prochaines semaines pour informer les demandeurs d'emplois des modalités de cette formation et de la possibilité d'embauche au Parc Astérix pour la saison 2025.

**A propos de l'École Fauchon** : La transmission du savoir-faire est ancrée dans l'ADN de FAUCHON avec notamment le passage en ses lieux de grands noms de la pâtisserie dont Pierre Hermé, Christophe Felder, Christophe Michalak, Christophe Adam ou encore Cédric Grolet. La création de l'École FAUCHON à Rouen en 2022 marque un retour aux sources pour FAUCHON, avec une forte ambition d'accompagner les nouvelles générations et de les préparer à évoluer dans un secteur attractif, en constante transformation. L'école a pour vocation de former les professionnelles de demain aux métiers de bouche et de service. Sur son campus de Rouen, l'établissement propose des formations professionnelles en service en salle, cuisine... et un Bachelor en Management de la Gastronomie, une formation postbac, Bac +3 en partenariat avec NEOMA Business School.

[INSTAGRAM](#) // [X](#) // [LINKEDIN](#) // [YOUTUBE](#) // [FACEBOOK](#)

:

### **À propos du Parc Astérix**

Parc Astérix, une potion testée et approuvée depuis plus de 35 ans. À 35 km au nord de Paris, Le Parc Astérix est un mélange de 50 attractions et spectacles mis en scène dans 6 univers (la Gaule, l'Empire Romain, la Grèce Antique, les Vikings, À Travers le Temps et l'Égypte). Le Parc Astérix, c'est une aventure renversante à bord d'OzIris, l'attraction pharaonique, ou Toutatis l'attraction de tous les records ; de l'émotion pour les petits Gaulois dans la Forêt d'Idéfix, ou encore des sensations pour toute la famille dans l'attraction Pégase Express ! Et après une journée riche en aventures, le Parc c'est aussi trois hôtels à l'ambiance unique, au coeur de la forêt, pour prolonger l'expérience ! Retrouvez toutes les actualités et la médiathèque du Parc sur <https://newsroom.parcasterix.fr/accueil/>

Parc Astérix, une destination loisirs de La Compagnie des Alpes

Depuis sa création en 1989, la Compagnie des Alpes (CDA) façonne des moments de loisirs offrant des parenthèses de vie inoubliables pour des millions de personnes, avec un objectif : permettre à chacun de se reconnecter à soi et aux autres en vivant des moments exceptionnels dans des territoires extraordinaires. La CDA c'est aujourd'hui 5000 collaborateurs, 10 domaines de montagne parmi les plus beaux des Alpes, 12 parcs de loisirs réputés, la 1ère marketplace de distribution en ligne de séjours dans les Alpes françaises, de l'hébergement, des activités outdoor... opérés dans une démarche intégrée d'excellence opérationnelle et de qualité, au service de la Très Grande Satisfaction des clients et territoires dans lesquels elle est présente. Aménagements structurants, attractions, spectacles, hébergement immersif, digitalisation... la CDA est régulièrement récompensée pour la qualité de son offre et les concepts uniques qu'elle développe. Fin 2023, le Groupe a notamment été réélu « Meilleur Groupe exploitant de domaines skiables au monde » (World Ski Awards) pour la deuxième année consécutive. Soucieuse de l'équilibre des territoires où elle intervient, la CDA souhaite agir à la fois en faveur de leur vitalité et de leur qualité de vie, et en moteur de la transition écologique. Le Groupe croit aux vertus du dialogue avec ses parties prenantes et au respect des spécificités locales et territoriales. Il met ainsi sa capacité d'innovation au service de la recherche de solutions sur mesure ou amplifiables, pour préserver durablement ces espaces extraordinaires. Le Groupe s'est engagé à atteindre le Net Zéro Carbone (scope 1 et 2) à horizon 2030. Domaines Skiables : La Plagne, Les Arcs, Peisey-Vallandry, Tignes, Val d'Isère, Les Menuires, Méribel, Serre Chevalier, Flaine, Samoëns – Morillon – Sixt-Fer-à-Cheval Parcs de Loisirs : Parc Astérix, Futuroscope, Walibi Rhône-Alpes, Grévin Paris, France Miniature, Walibi Belgium (BE), Aqualibi (BE), Bellewaerde Park (BE), Bellewaerde Aquapark (BE), Walibi Holland (NL), Familypark (AT), Chaplin's World (CH) Distribution et Hospitality : Travelfactory (Travelski, Yoonly...), Mountain Collection Immobilier, MMV, les résidences Yoonly&Friends Expertises transverses : Evolution2, Ingelo, CDA Management, Ateliers Grévin...