

Face à la pénurie de main d'œuvre, RESTORIA forme ses futurs collaborateurs aux bases de la Cuisine

Forte d'une première édition réussie fin 2021, RESTORIA réitère le partenariat avec Pôle Emploi pour mettre en place une POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi individuelle) pour former des Commis de Cuisine.

56% de taux d'embauche

A l'issue de la première session qui s'est terminée en février dernier, RESTORIA a réussi à former et intégrer en CDI 5 demandeurs d'emploi.

Stéphanie **BLAZER**, Directrice des Ressources Humaines, ne cache pas sa satisfaction :

« Nous pouvons nous féliciter d'avoir mené à bien ces premières POEI et d'avoir réussi à intégrer 5 personnes parmi les 9 au début de la formation. Des confrères avaient essayé mais avaient abandonné en cours de route. Chez RESTORIA, nous avons la chance d'avoir notre propre centre de formation Le Savoir Partagé qui nous permet de former en interne. Ça facilite les choses. Il faut également saluer l'accompagnement des formateurs et des tuteurs(trices) sur les sites et également de Pôle Emploi pour trouver des candidats motivés. »

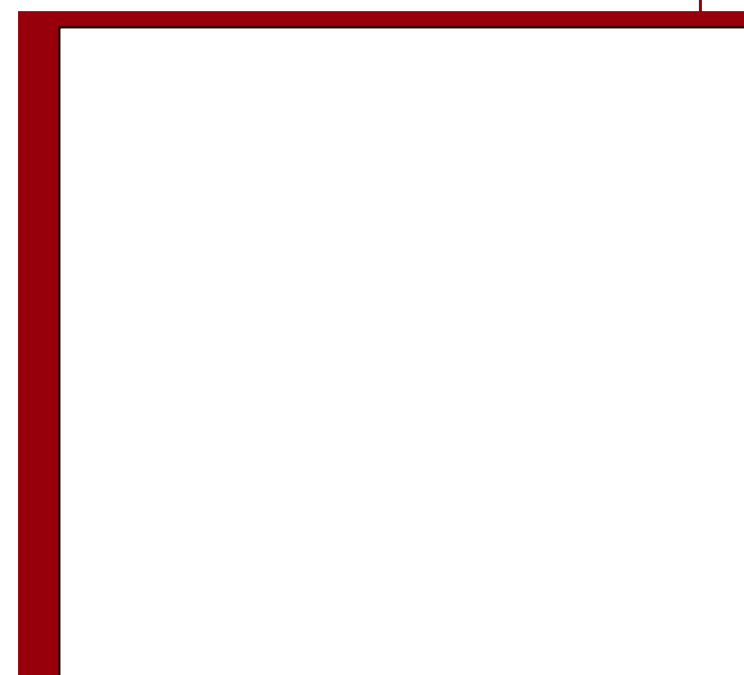
Une nouvelle POEI à partir de novembre

Avec un peu plus d'une quarantaine d'offres à pourvoir sur la région Pays-de-la-Loire et une pénurie de main d'œuvre de plus en plus forte sur le secteur de la restauration, recruter est un challenge quotidien.

Pour Cécile **HOLEMAN**, Chargée de Recrutement, les POEI sont essentielles : « Quand on ne trouve pas de candidats, une seule solution : former ! Les POEI sont une réelle opportunité pour nous. Avant nous formions grâce au CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) mais c'est compliqué de trouver les financements. »

400h de formation

Dans le cadre de la POEI, les stagiaires bénéficient d'une formation accélérée de 3 mois (400 heures de formation), en alternance sur un restaurant client et en cuisine d'application. Deux groupes seront constitués : le pre-



journalisteàvous !

mier sur le secteur Nantais et le second sur le Choletais/Nord Vendée. A l'issue de la formation, ils seront intégrés dans l'entreprise avec un contrat de travail en CDI.

Transmission des valeurs

Pour RESTORIA, ce type de formation présente également un autre avantage : celui d'immerger les stagiaires dans les valeurs de l'entreprise en matière de Développement Durable (lutte anti-gaspillage, circuits courts, fait-maison, alimentation saine, plaisante et engagée) autant de thématiques qui les suivront par la suite dans leurs missions quotidiennes.

Contactez-nous pour plus d'infos.

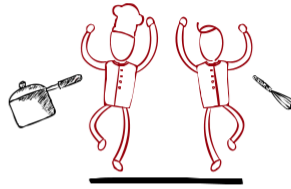


RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

restoria

en bref

Fondateurs >
Yves Comte
et Jean Saulou



Président >

Emmanuel Saulou

Date de
naissance
1970

65 000

repas par jour
en période scolaire

+ de 900



54,6M€
chiffre d'affaires
2020-2021

restoria.fr



RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

