



SERBOTEL
Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration.

PARC-EXPOSITIONS
NANTES
22-25
OCTOBRE 2023
www.serbotel.com

LA THÉMATIQUE DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS DU SALON SERBOTEL

**SERBOTEL MET À DISPOSITION DES PROFESSIONNELLS DU SECTEUR UN ESPACE EMPLOI-
FORMATION DÉDIÉ ET OUVRE SES PORTES AU GRAND PUBLIC
LE DIMANCHE 22 OCTOBRE 2023 POUR UNE JOURNÉE « DÉCOUVERTE DES MÉTIERS »**

www.serbotel.com

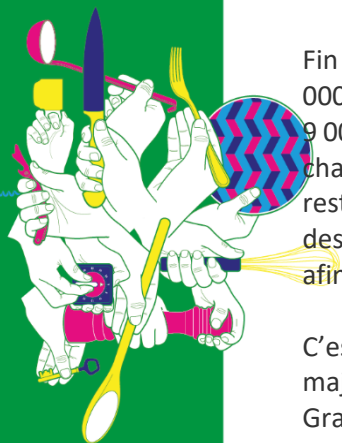
Fin 2022, d'après l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'hôtellerie), entre 200 000 et 300 000 emplois restaient non pourvus dans le secteur de l'hôtellerie-restauration partout en France ; 9 000 boulangers manqueraient également à l'appel dans l'Hexagone ainsi que plus de 5 000 bouchers-charcutiers... Les secteurs des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration peinent à recruter. De nombreuses avancées en termes d'organisation, d'aménagement des horaires de travail, de rémunérations... ont eu lieu depuis la fin de la crise sanitaire du Covid-19 afin de revaloriser ces métiers sous tension qui ont toujours du mal à séduire les jeunes malgré cela.

C'est pour cette raison que Serbotel a décidé de faire de la thématique Emploi-Formation l'un des axes majeurs de l'édition 2023 en créant un Espace Emploi-Formation dédié et en ouvrant ses portes au Grand Public à l'occasion d'une Journée « Découverte des Métiers » inédite.

Un Espace Emploi-Formation pour découvrir toutes les opportunités professionnelles des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

L'Espace Emploi-Formation, situé au niveau 3 du Grand Palais, réunira en un même lieu les organisations professionnelles, les écoles et organismes de formation auprès desquels les visiteurs professionnels et le grand public pourront se renseigner sur les différentes opportunités professionnelles proposées en formation comme en reconversion.

Pour celles et ceux en recherche d'emplois, l'entreprise Décoll'ton job proposera aux visiteurs de multiples offres d'emplois publiées via des panneaux spécifiques disposés sur les stands partenaires de l'opération sur Serbotel. Des boîtes à CV seront également disponibles afin que les visiteurs grand public puisse y glisser leurs CV qui seront par la suite adressés aux exposants de Serbotel en recherche de candidats.



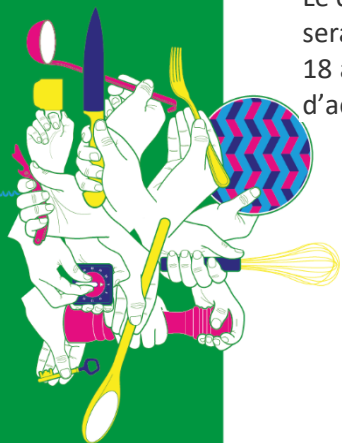
Une journée porte-ouverte thématique « Découverte des métiers » le dimanche 22 octobre

Le dimanche 22 octobre 2023, Serbotel ouvrira pour la première fois ses portes au grand public pour une Journée « Découverte des Métiers ». Celle-ci sera l'occasion pour toutes les personnes qui s'interrogent sur leur futur professionnel, qui ont des projets de formation ou de reconversion..., d'aller à la rencontre des écoles et différents organismes présents sur place.

Les visiteurs auront également la possibilité d'assister à plusieurs concours, trophées gastronomiques réservés aux professionnels se déroulant le même jour tels que celui du Meilleur Jeune Boulanger de Loire-Atlantique, le Trophée du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie de Loire-Atlantique (Scène Boulangerie / Hall XXL), le 3^{ème} Trophée des Agitateurs de Papilles (Scène Pâtisserie / Hall XXL) ou bien encore le concours Les Ors de la Mer ou le 3^{ème} Trophée Tables et Saveurs de Bretagne (Scène Culinaire / Grand Palais Niveau 2)... De quoi peut-être déclencher de futures vocations !

Une entrée au prix unique de 10€ pour le grand public à l'occasion de la « Journée Découverte des Métiers »

Le dimanche 22 octobre, l'accès au Salon Serbotel se fera exceptionnellement au tarif de 10€. L'entrée sera gratuite pour les étudiants, les demandeurs d'emploi, les moins de 18 ans et les personnes en situation de handicap ainsi que leur accompagnant si la mention « besoin d'accompagnement » est inscrite sur la carte.



Informations pratiques Serbotel 2023 / 20^{ème} édition

Date du salon : Du 22 au 25 octobre 2023

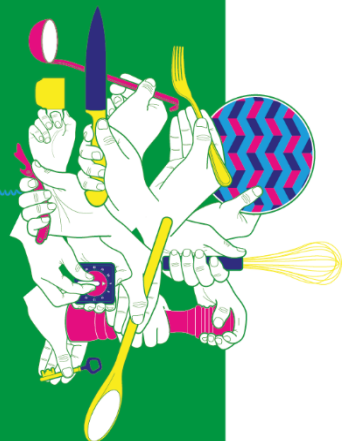
Horaires : Du dimanche 22 octobre au mardi 24 octobre : de 9h30 à 19h
Mercredi 25 octobre : de 9h30 à 18h

Tarif :

- Préenregistrement gratuit en ligne pour les professionnels avant le début du salon (ouverture de la plateforme d'inscription en juillet 2023).
- Entrée au tarif de 25 € pour les professionnels sur place pendant le salon (sauf le dimanche 22 octobre, entrée à 10€).
- Entrée gratuite pour les étudiants et demandeurs d'emplois (sur présentation d'un justificatif).

Journée « Découverte des métiers », le dimanche 22 octobre 2023 :

- Salon ouvert au grand public le dimanche 22 octobre – 10€ par personne.
- Entrée gratuite pour les étudiants, les demandeurs d'emploi, les moins de 18 ans et les personnes en situation de handicap ainsi que leur accompagnant si la mention « besoin d'accompagnement » est inscrite sur la carte.



EN CHIFFRES



UNE OFFRE COMPLÈTE ET ORGANISÉE

• 90% des visiteurs ont apprécié
la sectorisation et la diversité de l'offre

ACCUEIL DU SALON
RESTAURANT / BAR / SANDWICHES
VESTIAIRE
ESPACES D'ANIMATIONS & CONCOURS

HALL 4

• Boissons, bar-brasseries,
café, produits et accessoires.
• Aménagement de terrasse,
mobiliers outdoor,
• Food truck

HALL 2 & 3

• Produits alimentaires, snacking.
• Matériel pour cuisines et commerces :
restauration commerciale, collective,
pâtisserie, boucherie, charcuterie,
traiteur, hygiène.

HALL 1

• Arts de la table,
• Mobilier indoor,
• Hôtellerie, décoration,
• Logiciels & solutions connectées.

GRAND PALAIS

Niveau 2
• Agro-alimentaires,
• Matériel et équipements pour cuisine,
pâtisserie, boucherie, charcuterie et collectivité...

Niveau 3
• Services - Institutionnels - Organisations professionnelles
• Enseignement-formation

HALL XXL

• Boulangerie, pâtisserie,
glaciers et chocolateries,
produits, matériel et services.