

DOSSIER DE PRESSE

25 mars 2024



GROUPEMENT D'EMPLOYEURS POUR L'INSERTION ET LA QUALIFICATION HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

Le Groupement d'Employeurs pour l'insertion et la Qualification Hôtellerie Restauration Tourisme a lancé lundi 25 mars 2024 au Palais de la Bourse de Lille, sa marque employeur intitulée “Pépité”. En présence de Mr Bertrand Gaume, Préfet de la Région Hauts de France et du Nord, du Président de la CCI Hauts de France, Mr Philippe Hourdain et du Président de l'UMIH Hauts de France, Mr Pierre Nouchi.

Cet événement a été l'occasion d'aborder différentes thématiques autour de 3 temps forts et expliquer la vision du Groupement auprès des partenaires et professionnels. Mr Jean Marc Morez, Président du GEIQ HRT, Mme Aurélie Vermesse, Secrétaire, Mr Geoffrey Leleu, Trésorier composent le bureau. Une vingtaine d'établissements membres pour le démarrage du groupement.

DOSSIER DE PRESSE

25 mars 2024

Une solution Innovante pour recruter autrement

Participants:

Arthur Cocandeau (Responsable Institutionnel Hauts de France Fédération Française des GEIQ)

Bertrand Gaume (Préfet de la Région Hauts de France et du Nord)

Pierre Nouchi (Président UMIH Hauts de France)

Frédérique Vaquant (Directrice Régionale AKTO)

Jean Marc Morez (Président GEIQ Hôtellerie Restauration Tourisme)

Le Tourisme comme levier à l'attractivité Métiers

Participants:

Eric Abhissira (Vice Président UMIH Nationale)

Jean Philippe Gold (Directeur Hauts de France Tourisme)

Yves Poletti (Directeur Ibis Grand Palais Lille)

Geoffrey Leleu (Hôtelier Restaurateur Oise - Trésorier GEIQ HRT)

Accélérer les synergies sur nos territoires

Participants:

Valérie Six (Conseillère Régionale)

Sophie Zuberek (Directrice Retour à l'Emploi département du Nord)

Fabian Verlaine (CCI Hauts de France en charge des JO 2024)

Elsa Miquel (France Travail)

Philippe Lamblin (Délégué aux Emplois, Ministère du Travail)

A la suite de ces échanges, l'agence Sublimeurs à laquelle, la création graphique et la plateforme de marque a été confiée, a dévoilé l'identité de cette nouvelle marque employeurs.

DOSSIER DE PRESSE

25 mars 2024

La Raison d'être:

Faire rayonner l'art de vivre à la française.

Fins connaisseurs des problématiques de recrutement en hôtellerie-restauration-tourisme, nous leur fournissons une solution clé en main, proposons un outil au service de la filière pour répondre à leurs besoins en ressources humaines et ainsi soutenir l'attractivité des métiers et faire perdurer l'hospitalité à la française grâce à des talents motivés.

L'Ambition:

Valoriser les talents motivés dans le milieu de l'hospitalité.

Notre ambition est de consolider cette offre au service des personnes qui rencontrent des difficultés et des professionnels dans les Hauts-de-France pour en faire un modèle viable, afin de dupliquer cette solution sur d'autres territoires ; le tout pour répondre à la problématique partagée au niveau national de manque de main d'oeuvre dans le milieu de l'hôtellerie-restauration tourisme. Nous portons une solution unique et novatrice, pour résoudre une double problématique de recrutement et d'inclusion professionnelle pour les personnes qui rencontrent des difficultés.

La Mission:

Favoriser l'insertion professionnelle des personnes qui rencontrent des difficultés, désireuses de faire rayonner l'hospitalité à la française en valorisant leurs talents.

Recruter des pépites (candidats), tous profils confondus (en étroite collaboration avec l'ensemble du service public de l'emploi), pour répondre aux besoins de main d'oeuvre du monde de l'hospitalité.

Former les talents de façon personnalisée, selon leur profil, leurs besoins et leurs projets, en adéquation avec les attentes du monde professionnel, pour favoriser le développement de leurs compétences.

Accompagner les talents dans leur projet professionnel en faisant coïncider au mieux leurs envies avec les besoins des structures.

Faciliter la vie des professionnels dans leurs démarches de recrutement et d'accompagnement des nouveaux talents en formation.

DOSSIER DE PRESSE

25 mars 2024

Les valeurs

Humain

Incarnée par des valeurs humaines, la solution se veut inclusive. Dans un souci de soutenir un retour à l'emploi des personnes qui en sont éloignées, motivées pour dynamiser le secteur de l'hospitalité au coeur des métiers de l'hôtellerie-restauration-tourisme, chaque talent reçoit un accompagnement positif et réalisé sur-mesure. Engagée en faveur de l'égalité des chances, l'équipe est à l'écoute des besoins et des projets de chacun, permettant ainsi une relation de confiance et une juste valorisation de leurs atouts.

Rassurer, valoriser et accompagner les talents, ce sont autant de missions auxquelles ce dispositif répond.

Collaboration

Résultat d'une collaboration entre trois entités, cette solution soutient le monde de l'hospitalité en fédérant ses acteurs. Chaque entité s'engage à son niveau à faire vivre le secteur : les uns en s'investissant dans ce milieu, les autres par le biais du tutorat et de la formation. Une véritable synergie se dessine autour de celles et ceux souhaitant faire rayonner l'art de vivre à la française, développant ainsi un sentiment d'appartenance à une communauté d'acteurs qui partagent des valeurs et grandissent ensemble. De la chaîne de restauration au restaurant gastronomique, en passant par les établissements hôteliers de tout standing et de l'univers des loisirs et du monde de la nuit, de belles histoires se créent dans un milieu où la solidarité règne.

Agilité

C'est dans un souci de soutenir le développement de la filière hôtellerie-restauration tourisme dans les Hauts-de-France, région qui souffre d'un important manque de main d'oeuvre et dans laquelle la filière est essentielle pour son attractivité touristique, que le dispositif a été pensé. Pour répondre au mieux aux problématiques de chacun, cette solution concrète a été conçue sur-mesure selon les besoins du territoire, des recruteurs et les projets professionnels des recrutés. En plus d'être adaptable, ce dispositif s'inscrit dans une volonté de faire évoluer le monde de l'hospitalité vers une offre et un fonctionnement toujours plus durables

