

Date : 06/07/13

Groupe Flo : « 1 500 embauches par an »



Avec près de 200 restaurants, grandes brasseries et restaurants à thème, en France, le Groupe Flo propose 1 500 emplois chaque année et accueille près de 400 alternants. Les métiers qui recrutent et les profils recherchés avec Sophie Mouhieddine, la DRH.

Un mot sur Groupe Flo...

Le Groupe Flo est le leader de la restauration commerciale en France. Le groupe compte une vingtaine de brasseries Flo et abrite plusieurs enseignes dont Hippopotamus, Bistro Romain, **Tablapizza** et la Taverne de Maître Kanter. Fort de ses 6 000 collaborateurs (hors franchisés), le Groupe embauche, chaque année, 1 500 nouveaux collaborateurs, aussi bien en salle qu'en cuisine.

Quelles sont les opportunités offertes au sein du groupe ?

Nous recherchons des hôte(sse)s de table ou des chefs de partie, diplômés d'un CAP ou d'un Bac pro restauration par exemple. Nous recrutons également des responsables adjoints de restaurant, de niveau Bac +2/3 quelle que soit leur formation (BTS MUC, formation littéraire...), que nous formons pendant 6 mois à un an, selon le profil du candidat.

Évaluation du site

Ce site est un portail de diffusion d'offres d'emploi et de formations. Il diffuse également des articles concernant l'actualité du marché de l'emploi.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Nous recrutons, par ailleurs, des étudiants en temps partiel. L'occasion de découvrir nos métiers et pourquoi pas une vocation. Nous proposons des stages également au sein du siège et notamment dans les divisions marketing, finance et ressources humaines par exemple.

Nous ne recherchons pas de diplômés spécifiquement. Les jeunes motivés par le secteur et n'ayant pas suivi une formation au départ dans l'hôtellerie et la restauration peuvent nous rejoindre !

Qu'attendez-vous alors de vos futurs collaborateurs ?

Deux maîtres-mots : générosité et passion. Notre métier est avant tout un métier de service où le client doit être au cœur de nos priorités. L'amour du client est une qualité cruciale. Nous recherchons ainsi des candidats motivés, enthousiastes, souriants, ouverts d'esprit, capables de prendre en charge et de gérer des problématiques à tout moment.

Vous accueillez également entre 300 et 400 alternants par an. Quelles formations vous intéressent particulièrement ?

Nous recherchons des jeunes en CAP cuisine, des Bac pro en commerce pour le côté salle, des BTS MUC (Management des unités commerciales), des licences pro commerciales ou restauration. Nous avons également des alternants issus du MBA ESSEC en management de l'hospitalité. Toutes les formations sont intéressantes. Tout comme pour les recrutements en CDI, nous sommes ouverts aux profils issus d'horizons différents.

Comment se passe le recrutement ?

Chaque restaurant réalise un recrutement local. Il ne faut pas hésiter à se rendre dans les différentes enseignes du groupe, que ce soit pour un emploi, un job étudiant, un stage ou une alternance. Si le restaurant n'a aucun besoin, il pourra faire suivre la candidature au sein du groupe. Le site web de l'entreprise est une autre porte d'entrée : www.groupeflo-recrute.com. Si la candidature est présélectionnée, le candidat sera contacté pour un entretien avec un manager dans un premier temps, avant de rencontrer un collaborateur qui travaillera directement avec lui dans le cas d'un poste non-encadrant. Le processus est rapide, parfois il dure moins d'une semaine. Un futur cadre sera en revanche reçu par une personne des ressources humaines, avant de s'entretenir avec un directeur régional puis un directeur d'exploitation du restaurant.

Qu'en est-il des évolutions professionnelles ?

Nous avons mis en place différents parcours de formation pour accompagner nos salariés dans leur évolution de carrière. Un serveur peut évoluer vers un poste de maître d'hôtel, un commis de cuisine vers un poste de premier commis avant de passer chef de partie.

Nos parcours sont composés de trois phases. La première est la phase d'intégration et d'acquisition des fondamentaux. La deuxième est consacrée à la maîtrise du métier. Enfin, la dernière est dédiée à l'expertise et au développement du talent avant une promotion. Le

collaborateur pourra alors passer expert ou manager. 70 % de nos managers et directeurs sont issus de la promotion interne.

Que faut-il faire pour réussir dans le secteur de la restauration ?

La restauration offre des métiers de passion. On peut y rentrer pour trouver un job mais on s'y épanouit et on y réussit par la passion! Il faut être animé par l'amour du client, l'envie, la passion et le plaisir du service.

Propos recueillis par Rachida Soussi