

## Supplément Economie

### Toutes rubriques

# La formation : une nécessité

Commencer comme alternant et finir embauché chez Bofinger, à la **Coupole** ou chez Vaudeville ? C'est un des arguments de recrutement du Groupe Flo. Formations à l'appui. « Que ce soit dans ses brasseries populaires comme Hippopotamus ou dans ses enseignes plus prestigieuses, le groupe s'est positionné comme un vecteur de formations », assure Sophie Mouhieddine, DRH du groupe. Le groupe doit gérer 6 000 collaborateurs répartis dans 170 restaurants. Or, une récente étude du cabinet Eurogroup Consulting rappelle que le secteur embauche proportionnellement plus de salariés peu qualifiés qu'ailleurs : il est alimenté « majoritairement par des jeunes de niveau bac pro service accueil ou BEP bio services » et « à hauteur de 30 % par des sortants de formation aux métiers de la restauration ».

« Nous avons recruté 450 alternants l'an dernier, poursuit Sophie Mouhieddine. Par ailleurs, même si nos candidats sortent d'une école hôtelière, nous leur proposons des

formations complémentaires en lien avec l'établissement où ils vont travailler. » « Les établissements, même haut de gamme, se rendent souvent compte qu'ils ont besoin de parfaire la formation de leurs salariés, confirme Hervé Fleury, directeur de l'Institut Paul Bocuse et partenaire de nombreuses enseignes. C'est un moyen de contribuer à l'objectif de qualité. Mais les entreprises sont deux fois gagnantes. Certaines commencent à comprendre que c'est une forme de management qui contribue à fidéliser leurs équipes. »

Pour la mobilité interne, le Groupe Flo dispose d'un centre de formation délivrant des CQP (certificats de qualification professionnelle) pour ceux qui souhaitent acquérir de nouvelles compétences durant leur 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. Soixante-dix pour cent de nos chefs sont d'anciens commis de cuisine. »