



FORMATION AFP ET CFC DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION

DAVID MAYE

JE ME PRÉSENTE, DAVID MAYE

- Créateur de l'entreprise Cinq Sens Sàrl, service traiteur dans le canton de Neuchâtel
- Vice-président de GastroNeuchâtel
- Président de l'Ortra Hotel & Gastro *formation*-Neuchâtel depuis mars 2022
- Expert pour les examens de cuisinier AFP et CFC



LA RESTAURATION, UNE OU PLUSIEURS FORMATIONS ?



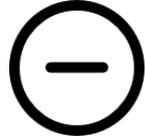
- AFP en 2 ans ou CFC en 3 ans
- Spécialiste en restauration (service)
- Cuisinier-ère
- Restauration en collectivité ou dans le monde hospitalier
- Restauration dans le monde de la gastronomie
- Restauration traditionnelle
- Restauration saisonnière (métairie, restaurant de plage, etc.)
- Service traiteur

MON EXPÉRIENCE DE FORMATEUR EN ENTREPRISE

- Recherche des apprenantes/apprenants
- Suivi des acquis
- Coach
- Formateur
- De vrais risques d'échec
- La fierté de transmettre un métier de passion



ENTRE EXIGENCES ET PASSION



- Horaires de travail / jours de travail
- Perte d'une partie importante du temps passé avec sa famille/amis due, pour la majeure partie, à l'horaire de travail
- Décalage entre la réalité du terrain et l'image perçue à travers les émissions TV
- Réalités de la production avec une partie du travail qui peut se révéler routinier et sans grand attrait



- Grande opportunité de voyager et travailler partout dans le monde. La cuisine est internationale et il y aura toujours besoin de cuisiniers ou de serveurs !
- Grande facilité pour trouver du travail dans un secteur !
- Métier de passion. Vous ne trouverez que des personnes passionnées dans ce secteur. Ceux qui ne le sont plus, le quittent assez rapidement !

NOS RÉUSSITES ? NOS ÉCHECS ?

- Une dizaine de jeunes ayant obtenus un CFC
- 100% de nos jeunes qui ont suivi toute la formation ont eus obtenus leur CFC
- 80 % sont toujours dans la branche
- Deux ont continué à se former comme cuisinier en diététique
- Cinq ont arrêté leur formation dans les 18 première mois
- Deux ont quitté le domaine de la restauration après avoir reçu leur CFC

POURQUOI CINQ SENS A DÉCIDÉ DE DEVENIR UNE ENTREPRISE FORMATRICE ?

- Transmission du savoir
- Mise en place de la relève et des futurs collaborateurs
- Devoir éthique de formation pour notre branche
- Capacité à former dans de bonnes conditions
- La fierté





LES ENJEUX

Proposer une **formation qui soit alignée aux besoins de la gastronomie**, sachant que les pratiques ne cessent d'évoluer... les clients ne consomment plus comme il y a 10 ou 15 ans... Ils reviennent aux produits de proximité et au « fait maison ».

J'ai exercé le rôle de formateur pendant plus de 10 ans et aujourd'hui, je me rend compte grâce à mon lien privilégié avec le CPLN et les autorités que je n'avais que la **vision du terrain et pas celle du travail réalisé dans les écoles professionnelles** (dont les cours inter-entreprises).

Je pense qu'il y a encore beaucoup de choses à réaliser dans le canton de Neuchâtel pour les AFP/CFC de notre branche
→ une **meilleure collaboration entre l'école professionnelle et les formateurs** est indispensable.

MOT DE LA FIN...

Mon ingrédient principal pour garantir une formation de qualité ?

LA PASSION

