

RestOrientation

**« AIDE AUX ACTIONS
D'ORIENTATION »**

2020

Détails du Projet Évènementiel

Objectifs de l'évènement

Cet événement s'inscrit dans une volonté pour le CFA de la Gastronomie de promouvoir les métiers de la restauration gastronomique, et plus largement l'apprentissage et ses formations. Celles-ci répondent à **différents constats** :

- Promouvoir **la restauration et ses métiers**
- Aider les jeunes et demandeurs d'emplois dans la **construction de leur parcours professionnel et scolaire ou projets de réorientation professionnelle**
- **Organiser des rencontres** entre futurs apprentis et professionnels
- Promouvoir l'**apprentissage, le CFA de la Gastronomie et ses formations**
- **Lutter contre les stéréotypes** de genre en proposant des intervenants avec des profils différents et proposer des thématiques inclusives et qui traitent d'une certaine réalité du métier - Handicap - Représentation H/F - Traitement des origines....

Cibles de l'évènement

30 futurs apprentis

- de 18 à 29 ans ayant validé au moins un diplôme de niveau CAP
- au delà de 29 ans pour les personnes en situation de handicap, sportifs de haut niveau ou ayant le projet de création ou reprise d'activité

L'objectif de l'évènement est d'intéresser et de faire découvrir les métiers de la restauration gastronomique, de lutter contre les stéréotypes de genre, de sécuriser le choix des candidats pour leur métier.

La journée servira à présenter l'offre de formation dans le domaine de la restauration en général, les métiers de la Cuisine et du Service, et l'offre du CFA de la Gastronomie en particulier.

Cela sera aussi l'occasion de faire **rencontrer de façon très opérationnelle candidats et professionnels**, de les mettre en contact pour échanger sur l'apprentissage, les métiers et parcours, d'identifier les opportunités de recrutements en apprentissage.

Territoire couvert

Cet évènement doit se tenir sur Lyon, mais toute personne située sur le territoire national désireuse de s'inscrire le peut.

Lieu de l'évènement : Hôtel Métropole , 85 Quai Joseph Gillet, 69004 Lyon

Détail de l'évènement :

Durée	Heure	Déroulé
30 min	9h30 / 10h	Accueil
15min	10h / 10h15	Mot de bienvenue & Présentation de la journée
30 min	10h15 / 10h45	Apprentissage & Gastronomie et panorama des métiers
45 min	10h45 / 11h15	1er / "Ateliers Métiers par les professionnels" - Service - Commis et Maître d'hôtel Sommellerie - Cuisine - Commis et Chef Boulangerie & Pâtisserie de Restaurant
15 min	11h15 / 11h30	Pause
45 min	11h30 / 12h15	2ème / "Ateliers Métiers par les professionnels"
30min	12h15 / 12h45	Pause
1h	12h45 / 13h45	Repas assis (gastronomique) sur place offert aux participants
30min	13h45 / 14h15	Intervention présentation du CFA de la Gastronomie
1h30	14h15 / 15h45	Speed Dating Restaurateurs Pro (rencontre directe entre jeunes et professionnels pour trouver son apprentissage)
30 min	15h45 / 16h15	Temps de questions et d'échanges libres avec les participants - démarche <u>Pro'Active</u> - Inscription
15 min	16h15 / 16h30	Mot de remerciements FIN

1. Matin - horaire : 9h30-12h15

❖ Introduction, mot de bienvenue du directeur/président, explication du principe de l'évènement - 15 min :

❖ Introduction à l'Apprentissage, à la Gastronomie et panorama des métiers - présentation par personnel CFA - 30 min

❖ Découverte des métiers avec des interventions (animation participative) **Atelier N°1** - Présentation faite par des professionnels - 45 min

- 1er groupe (sélectionné en amont) pour découverte des métiers Cuisine (1 intervenant "Chef Cuisinier", 1 "Commis" 1 "Pâtissier", 1 "boulangier") - 15 jeunes qui assistent à la présentation
- 2eme groupe (sélectionné en amont) pour découverte des métiers Salle (1 "Maître d'hôtel", 1 "Commis ", 1 "Sommelier") - 15 jeunes qui assistent à la présentation

❖ Pause (boissons) - 15min

❖ Découverte des métiers avec des interventions (animation participative) **Atelier N°2** - Présentation faite par des professionnels - 45 min

- Les groupes échangent - le groupe 1 va vers les métiers service et le groupe vers les métiers cuisine

2. Installation Déjeuner & Repas convivial - horaire : 12h15 - 13h45

❖ Pause (boissons) - 30 min

❖ Déjeuner - 1h

Les référents partenaires (prescripteurs) sont placés aux tables des jeunes pour un contact direct et convivial, pour échanger sur les métiers, les parcours professionnels, les motivations, les expériences, les modes de recrutement, etc.

Temps d'échange libre avec les cuisiniers et serveurs durant le repas. Explication du travail réalisé tout au long du repas.

Table de 6 personnes : 4 apprentis - 1 professionnel du métier

3. Après-midi - heure : 13h45 - 16h30

❖ Temps de promotion du CFA de la Gastronomie

- Intervention de présentation de l'école : Le projet (château, cadre de vie, valeurs, internat, formation, pédagogie...) 30min

❖ SpeedDating - 1h30

- Réseautage - mise en relation - échange de contacts : Speed Dating entre Professionnels de la restauration de la région et Jeunes 5 min par rencontre - 30min/1h

❖ Mot de fin -15 min

- Remerciements aux organisateurs et participants, distribution aux jeunes de goodies et/ou supports de communication.

❖ Temps libre d'échange

- Questions / échanges