

Brioche Dorée forme de nouveaux responsables adjoints

Outre ses formations initiales ou continues proposées tout au long de l'année, l'Institut de formation de l'hôtellerie et de la restauration accompagne les entreprises dans leurs besoins spécifiques en créant des formations sur mesure. Exemple avec le récent partenariat entre l'IFHOR et Brioche Dorée*.

A lors que 70 % des responsables de restaurants Brioche Dorée sont issus de la promotion interne, la filiale du groupe Le Duff prête une attention particulière à la formation. « *Il nous faut dès l'embauche trouver les talents de demain, même si la formation continue occupe une place importante dans le parcours professionnel* », argumente Bruno Bazelle, Directeur des Ressources Humaines de Brioche Dorée et Responsable Formation du groupe.

Parallèlement à la formation dispensée en interne concernant l'accueil, la vente, les produits, l'hygiène, la sécurité voire la gestion, l'informatique ou le droit du travail, Brioche Dorée a mis en place, depuis 14 ans, une formation en alternance à destination de jeunes diplômés âgés de 22-23 ans en moyenne. Cette formation aboutit à un certificat de qualification professionnelle, « Responsable opérationnel dans la restauration ». « *L'idée est d'amener ces jeunes, embauchés dès le départ en CDI, au poste de Responsable adjoint en un cursus de 6 à 8 mois*, précise Bruno Bazelle. *Comme nous recentrons notre formation à Rennes, nous avons relancé notre partenariat avec la CCI Rennes Bretagne pour construire ensemble une offre qui allie nos spécificités à un enseignement plus théorique.* »

« *Cette formation m'a permis de revoir les fondamentaux de mon métier tout en apprenant la culture propre à Brioche Dorée*, constate Bertrand Terrien. *Pour la plupart de mes camarades, parfois issus de l'apprentissage, et donc de la promotion interne, cette formation leur a permis de toucher à des notions rarement abordées dans leur parcours professionnel. C'est essentiel.* »



Bertrand Terrien, Responsable adjoint d'un restaurant Brioche Dorée et Bruno Bazelle, Directeur des Ressources Humaines et Responsable Formation de Brioche Dorée

À raison de deux sessions par an avec l'IFHOR, la formation Brioche Dorée devrait concerner environ 20 personnes (20 % de promotion interne, 60 % de bac +2 et 20 % de diplômes supérieurs). Dans toute la France, une quinzaine de restaurants dits « tuteurs » accueillent ces stagiaires le temps de leur cursus. « *Du coup, on a un retour terrain très intéressant, complète Bertrand Terrien. Chacun étant dans un restaurant différent, l'expérience peut varier. Nous retrouver chaque mois pour en échanger est un plus, au même titre que de travailler auprès d'un responsable qui, souvent, est lui-même issu de cette formation.* » ■ ALG

* Brioche Dorée, enseigne du Groupe Le Duff, 740 millions d'€ de CA, 720 restaurants et boulangeries, 9850 salariés

Un partenaire exemplaire

Implanté sur le campus de Ker Lann, l'Institut de formation de l'hôtellerie et de la restauration (IFHOR) piloté par la CCI Rennes Bretagne, dispense des formations en alternance et continues dans quatre grands secteurs que sont la cuisine (cuisinier, cuisinier dessert de restaurant, etc.), l'hôtellerie (employé d'étage, réceptionniste), la restauration (serveur, sommelier, barman, employé café-brasserie, etc.) et le management (assistant d'exploitation restauration, assistant d'exploitation hôtellerie, responsable opérationnel en restauration rapide). L'IFHOR accompagne également les entreprises dans la mise en place de leur plan de formation professionnelle : période de professionnalisation, D.I.F., stages spécifiques. Ce sont environ 600 étudiants qui fréquentent chaque année les locaux de l'IFHOR. ■

Renseignements auprès de l'IFHOR - Jean-Michel Sebillot
 ☎ 02 99 05 45 16 - ✉ jmsebillot@fac-metiers.fr - www.fac-metiers.fr