

L'INSTITUT DE FORMATION HÔTELLERIE RESTAURATION

La restauration rapide au menu



Nadège Clapham, ingénieure agroalimentaire, CCI de Rennes et Jean-Michel Sébillet, responsable de l'Ifhor

Installé à la Faculté des métiers sur le campus de Ker Lann, l'Institut de formation de l'hôtellerie et de la restauration (Ifhor) forme chaque année près de 600 élèves, en formation initiale (CAP, BEP, bacs pros) et continue (contrat de professionnalisation). « Nous sommes embarqués dans l'aventure de la chaîne alimentaire avec la CCI depuis la rentrée 2007 », explique Jean-Michel Sébillet, son responsable. « Aujourd'hui la restauration ne se limite pas uniquement à la restauration traditionnelle et gastronomique. À l'Ifhor, nous avons fait le pari de nous ouvrir à toutes les thématiques de restauration y compris la restauration collective et rapide pour nous adapter à la réalité du marché de l'emploi », explique-t-il, en rappelant que 60 % des personnes qui déjeunent hors de chez eux règlent une addition inférieure à 10 €.

Cette approche pragmatique a contribué à mettre au point des formations en adéquation

avec les nouveaux modes de consommation. Dans cette optique, les enseignants de l'Ifhor réalisent des missions de conseils pour les industriels, la grande distribution ou les groupes de restauration. Ainsi, des échanges réguliers ont été établis avec la Brioche Dorée (Groupe Le Duff) pour valider des parcours de formation.

Plate-forme multi-expertises

Les spécialistes de l'Institut travaillent également avec Lactalis dans le domaine des produits destinés aux professionnels. Les commerciaux du groupe laitier ont été ainsi sensibilisés à la « culture culinaire » afin de mieux comprendre les attentes des restaurateurs et des cuisiniers.

« Nous venons aussi d'engager un partenariat avec Super U pour former leurs bouchers, boulangers et poissonniers », annonce Jean-Michel Sébillet, qui définit son établissement comme une « plate-forme multi-expertises ».

À KER LANN, L'INSTITUT DE FORMATION DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION S'ADAPTE AUX NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION.

Grâce à la formation des jeunes en alternance, l'Ifhor est en prise directe avec les entreprises, et connaît bien leurs problématiques internes. Membre du Leaders Club, qui regroupe des chaînes de restauration et des groupes de l'agroalimentaire au niveau national, il privilégie la mise en réseau. « Dans ce cadre, nous avons récemment accompagné un restaurateur rennais qui s'interrogeait sur son positionnement et prépare le lancement d'un nouveau concept, en lui permettant de tester son idée auprès d'autres professionnels », confie Jean-Michel Sébillet. À découvrir dans quelques semaines! ■ X.D

POUR EN SAVOIR PLUS

Ifhor
CCI Rennes Bretagne
Jean-Michel Sébillet - ☎ 02 99 05 45 16
✉ jeanmichel.sebillet@fac-metiers.fr