

De nombreuses rencontres et interventions sur le thème des ressources humaines

En plus de s'intéresser à la gestion des ressources humaines dans leur propre entreprise de formation avec leur maître d'apprentissage et de se positionner en « manager » en accompagnant des stagiaires ou des apprentis plus jeunes, les terminales bac pro Cuisiner et Serveurs ont eu différentes rencontres sur les possibilités et façons de gérer du personnel dans un établissement de restauration.

Sur 3 semaines de cours en Janvier et Février :

07 Janvier : rencontre sur le site de la cité nocturne du Puy du Fou, avec **M Adrien RAMBAUD, responsable hébergement des hôtels restaurants.**

M Rambaud est accompagné de seulement 4 autres personnes, comme lui en CDI sur l'année. Chaque saison, de Avril à Novembre, ils travaillent avec environ 160 saisonniers. C'est donc plus de 60 recrutements nouveaux à réaliser chaque année.

2h de discussion sur le savoir être, l'attitude face à des touristes, la tenue d'époque à porter en salle ou en réception ...

Son principe : ne pas avoir peur de dire les choses aux gens de son équipe et **montrer l'exemple.**

Un manager doit être capable de savoir de quoi il parle lorsqu'il demande à quelqu'un de faire quelque chose pour être crédible.



06 Février : rencontre avec **M Patrice Vauthier**, propriétaire de plusieurs restaurants sur Niort, dont Le **Restaurant La Tuilerie**, où est en apprentissage Clarisse, qui fait partie du groupe des Terminales. M Vauthier nous a fait part de ses 40 ans d'expériences dans la gestion de plusieurs restaurants seul ou associés et donc de la gestion du personnel.

Le maître mot pour lui est **l'échange, la discussion avec les personnes.**



06 Février : rencontre avec Mme Anais Garnier , Responsable Ressources Humaines du groupe de cafétéria Toquenelle et M Stephane Remaud, directeur du site de Niort.

M Remaud est un ancien apprenti du Cfa de St Michel.

Après différentes expériences, il gère depuis 4 ans cette cafétéria où tous les plats chauds sont faits maisons, contrairement à de nombreux autres établissements du même style.

Annualisation du temps de travail, polycompétences ont été des axes de discussion.

Par exemple, il ne souhaite pas avoir de « plongeur » : chaque personne occupe de poste régulièrement. C'est à lui d'organiser les tâches en conséquence.

Les mots qu'il transmet lors d'un recrutement :

- **Client** : sans eux , pas de chiffre d'affaires donc pas de salaire
- **Hygiène** : primordial dans nos métiers
- **Équipe** : on se doit de travailler en équipe. Il lui est arrivé de se séparer d'un collaborateur très compétent techniquement mais qui ne pouvait pas travailler en équipe.

