



du Niortais et
Haut Val de Sèvre

CLUB RH HOTELLERIE RESTAURATION

9/12/24

Organisation 2025 des actions pour promouvoir les métiers et les entreprises de l'Hôtellerie-Restauration du territoire

- ✓ *Quelles actions développer collectivement pour mettre en avant les entreprises et les métiers de la restauration et de l'hôtellerie afin d'attirer du public ?*
- ⇒ Points sur les actions et événements déjà planifiés en 2025 (événements pour le recrutement, visites d'entreprises, intervention en milieu scolaire, support vidéo...).
- ⇒ Actions à développer et implication des entreprises locales à ces événements.



Participants

➤ **PRÉSENTS :**

- BOUSSION Pascal – Ville de Niort
- LAGAS Julie - CBE du Niortais et Haut Val de Sèvre
- LAMBERTON Jérôme - France Travail Niort Garenne
- NAUD Yasmina - France Travail Trevins
- PAITRAULT Dominique – UMIH 79

➤ **EXCUSÉS :**

- BOHMERT Christophe – CCI 79
- BOULAND Lionel – Hôtel La grange
- GENDET Justine – Kyriad Mendès France
- JOREL Yannick – Buffalo Grill
- MORIN Richard - Nuage Croquant
- REGEREAU Fabrice – Restaurant Au 19



VIDEO: Travailler dans la restauration sur le Niortais et Haut Val de Sèvre

+ Vidéos courtes :

- ➔ Travail en équipe dans la restauration
- ➔ La brigade en restauration
- ➔ Quelle saisonnalité pour la restauration sur le bassin Niortais ?
- ➔ Être chef cuisinier

Disponible sur le site Internet
et la chaîne Youtube du CBE

OBJECTIFS :

- Faire découvrir les métiers et les opportunités d'emploi de l'hôtellerie et de la restauration sur le Niortais et Haut Val de Sèvre.
- Démontrer qu'il est possible d'avoir des parcours professionnels enrichissants et d'évoluer dans des entreprises qui sont à l'écoute de leurs salariés en proposant de meilleures conditions de travail.
- Convaincre des candidats potentiels à s'orienter et à candidater dans ce secteur et à s'installer sur le Niortais.
- **A diffuser** par les entreprises, syndicats, acteurs de l'emploi et de la formation

Conférence / Table Ronde

→ **Informers les prescripteurs sur le secteur et ses évolutions : organisation d'une « Conférence/Table ronde » avec l'intervention de professionnels de l'hôtellerie-restauration pour :**

- Redéfinir clairement la filière Hôtellerie-Restauration et sa diversité de métiers, d'établissements, de pratiques...
- Mettre en avant l'accessibilité des emplois, les atouts des postes, partager les attendus des employeurs, démontrer l'évolution des conditions de travail.

➔ Date à confirmer : Lundi 10/03/2025

➔ Lieu à définir : Hôtel ? Restaurant ? (Voir avec Le Mercure ?)

➔ Intervenants professionnels à solliciter :

➔ *L'UMIH 79 fera à un appel à ses adhérents pour savoir si certains professionnels seraient intéressés pour intervenir*

➔ *Toute entreprise intéressée pour participer peut contacter Julie Lagas - 06 14 70 31 14*

Portes Ouvertes de l'hôtellerie-restauration

- Du 17 au 23/03/2025 : 3^{ème} édition de la Semaine des métiers du tourisme
- ➔ **Organisation des Journées Portes Ouvertes de l'Hôtellerie-Restauration sur le Bassin Niortais**

OBJECTIFS :

- ➔ Permettre la découverte des métiers de l'Hôtellerie-Restauration.
- ➔ Faciliter les échanges entre les demandeurs d'emploi et les employeurs de l'hôtellerie-restauration.
- ➔ Proposer des moyens de recruter autrement.

6 visites d'entreprises à définir :

- ➔ Restauration thématique (pizzeria, restaurant à viande, ...)
- ➔ Restauration collective
- ➔ Restauration traditionnelle
- ➔ Restauration rapide
- ➔ Traiteur
- ➔ Hôtellerie

- ➔ Janvier : Identifier les entreprises intéressées pour accueillir du public
- ➔ Mi-février : Finaliser le programme

RECRUTEMENT SERVICE EN SALLE POUR LA SAISON 2025



**FORMEZ ET RECRUTEZ VOS FUTUR.E.S
SERVEURS.EUSES AVEC SITI INTÉRIM**





Vous recherchez des
serveurs et serveuses
motivé-es, formé-es et
opérationnel-les ?

**Nous avons la solution
pour vous !**



Notre programme de
formation, démarré en
janvier 2025, prépare nos
intérimaires au métier de
service en salle avec des
modules pratiques
**adaptés à vos besoins et
intégrés dans vos
équipes.**



**Contactez-nous dès
aujourd'hui pour
participer à cette
aventure et rencontrer
vos futurs talents !**



**Siti Intérim Niort
06.08.46.02.12
niort@siti-interim.fr**

 **VOIR EN PJ LE
PROGRAMME**

- **samedi 8 février 2025 de 9h00 à 13h**
- **salle de l'Hélianthe à La Crèche**

- Inscription des entreprises ***jusqu'au 20/12/2024***
- Ouvert aux entreprises du Haut Val de Sèvre
- Ou bien les professionnels peuvent être représentés et idéalement avec la présence d'un professionnel du Haut Val de Sèvre.

PROCHAINE DATE

Lundi 3 février 2025 – 14h30

« Intégration des jeunes dans les entreprises de l'Hôtellerie-Restauration »

- ➔ Comprendre les déceptions de certains jeunes vis à vis des professionnels de l'Hôtellerie-Restauration avec la Mission Locale Sud 79 qui accompagne ce public.
- ➔ Aborder les questionnements des employeurs à l'égard des jeunes salariés (respect de la hiérarchie, tenue vestimentaire, vision du travail...).
- ➔ Partage d'expériences des employeurs
- ➔ Quels évènements pour intervenir – échanger avec des jeunes