



Pour répondre à la pénurie de saisonniers en hôtellerie restauration

Une formation d'excellence

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du département de l'[Eure](#) (UMIH27), en partenariat avec l'école Fauchon de [Rouen](#) et [Pôle emploi](#), lance, près d'[Évreux](#), une formation de Serveur de restauration d'excellence. Il reste des places.

À quelques semaines du démarrage de la saison touristique, le monde de l'hôtellerie et de la restauration recherche ses saisonniers. Pour répondre à la pénurie que subit le secteur, l'École Fauchon accompagne Pôle Emploi et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du département de l'[Eure](#) (UMIH27) dans le lancement d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Serveur de restauration d'excellence. Cette formation se tiendra au domaine de La Haie des [Granges](#), à [Ménilles](#), à partir du 20 mars 2023.

13 candidats pour commencer

Le CQP Serveur de restauration d'excellence propose 400 heures de cours, dont 3 semaines en entreprise, afin de concilier la théorie et la pratique. La formation débute le lundi 20 mars et prend fin le vendredi 16 juin 2023, dans le but de libérer les futurs serveurs de restauration d'excellence pour la saison estivale. Les inscriptions pour cette formation rapide et qualifiante se font auprès des agences [Pôle Emploi](#) de l'[Eure](#). La capacité d'accueil est de 16 places pour cette première édition.

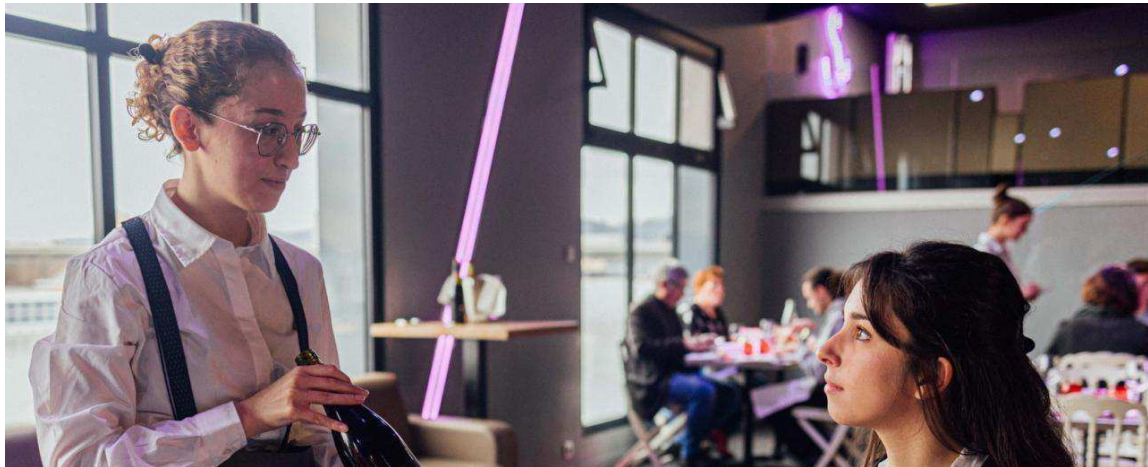
Cette formation est prise en charge par Pôle Emploi Normandie, en collaboration avec l'UMIH27 et l'École Fauchon. Ensemble, les trois parties prenantes ont défini le contenu de la formation afin de l'adapter aux attentes des entreprises. « **C'est une réelle opportunité pour les demandeurs d'emploi qui souhaitent se former afin d'intégrer un établissement d'excellence** ».

Apprendre le métier de service dans la restauration d'excellence

La formation est pensée pour accompagner les candidats souhaitant découvrir ou évoluer dans les métiers de service au sein d'un établissement d'excellence. Le CQP est une reconnaissance officielle et professionnelle de connaissances, de capacités et de compétences. Pendant ces quelques semaines, les apprenants pourront en savoir plus sur la mise en place d'un service et découvriront la maîtrise des techniques et des règles de service en salle.

À la fin de la formation, ils seront capables de commercialiser, prendre une commande, servir, facturer et encaisser, etc., dans un contexte à la hauteur de l'exigence de l'établissement.

Huit entreprises de la région ont d'ores et déjà manifesté leur intérêt pour cette formation : La Haie des Granges à Ménilles, qui accueille la formation entre mars et juin ; Le Jardin des Plumes et La Musardière à Giverny ; Erisay Traiteur à Gaillon ; Le Quatorze, Les Hortensias et l'Hôtel Le Normandy à Vernon et Le Domaine de la Corniche à Rolleboise dans les Yvelines.



Le CQP Serveur de restauration d'excellence se déroule en 400 heures de cours dont 3 semaines en entreprise afin de concilier la théorie et la pratique. École Fauchon