

APPRENTISSAGE. Lancé en 2020, le CFA des Chefs est le premier centre de formation interentreprises dédié aux métiers de la restauration. Comment mettre en place une telle structure pour pallier la pénurie de compétences dans son secteur d'activité ? Cet article revient sur la définition d'un CFA d'entreprise et interentreprises en abordant, plus en détail, un exemple concret.

Formation et emploi

CFA interentreprises : le pari gagnant du CFA des Chefs

Par Naïwem Mizouni et Anaïs Coulon, ANDRH



Le CFA des Chefs en chiffres

- Près de **400** jeunes adultes ont intégré le CFA des Chefs depuis 2020
- **14** campus répartis entre Paris, Lyon et Marseille
- Un taux de réussite de **90 %** à l'examen pour la première promotion
- **80 %** des jeunes diplômés ont trouvé un poste dans l'un des cinq groupes fondateurs

Qu'est-ce qu'un CFA d'entreprise ?

Depuis 2018, la loi Avenir professionnel a permis d'élargir le champ des possibles en matière d'apprentissage, en permettant aux entreprises de proposer une offre de formation en alternance correspondant à leur besoins métiers. Une structure particulièrement adaptée lorsque les compétences sur le marché de l'emploi ne suffisent pas à combler les besoins de recrutement. Cependant, quelques impératifs sont à respecter, portant sur la gratuité de la formation pour l'apprenti, l'institution d'un conseil de perfectionnement, la tenue d'une comptabilité analytique et enfin la diffusion annuelle des résultats.

Visant des formations permettant d'obtenir des diplômes ou titres inscrits au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), le CFA d'entreprise est une structure aux multiples enjeux : RH, financiers, organisationnels, juridiques... Mettre en place et piloter un CFA d'entreprise est notamment l'occasion pour les RH de collaborer étroitement avec leur direction financière car la structure se doit d'être rentable.

Le CFA d'entreprise et interentreprises est une structure aux multiples enjeux RH :

- Améliorer le recrutement et maîtriser le rythme de la formation.
- Proposer des formations démarrant aux dates les plus pertinentes pour l'entreprise.
- Adapter la formation aux compétences des apprentis et aux exigences métiers des entreprises.
- Développer une culture de la formation cœur de métier dans l'entreprise.

Le CFA des Chefs, c'est quoi ?

Né de l'association de cinq groupes (Accor, AccorInvest, Adecco, Korian et Sodexo), le CFA des Chefs a pour objectif de former aux métiers de la restauration des jeunes adultes entre 17 et 29 ans et plus, pour les personnes en situation de handicap. Afin de permettre à ces jeunes passionnés de cuisine d'évoluer sereinement et de répondre aux besoins en main-d'œuvre des entreprises fondatrices, un modèle vertueux a été mis en place permettant :

- D'élaborer une offre proposant plusieurs niveaux de formations diplômantes et certifiantes, ainsi que des mentions complémentaires aux apprentis.



Trois questions à Majda Vincent, DRH de Sodexo France

Quelle est la politique de Sodexo en matière d'apprentissage ?

Majda Vincent : Notre politique en la matière repose sur une volonté affirmée que l'apprentissage soit la source quasi exclusive de nos recrutements futurs pour les métiers de la restauration. Le CFA des Chefs, nous permet donc d'accueillir des jeunes de tous horizons (décrochage scolaire, reconversion professionnelle...), de les former et de les rassembler autour d'une passion commune : la cuisine. Afin de leur permettre d'évoluer, nous proposons une offre de formation variée sur le plan technique et nous les accompagnons également sur la question des *soft skills*. Notre ambition est de recruter 50 % des apprentis terminant leur formation au CFA des chefs. Cela nous permet également de proposer un parcours de formation complet avec la variété des diplômes proposés, car les apprentis peuvent commencer par un CAP et finir par un BTS.

Dans quels contextes RH et économique êtes-vous actuellement ?

M.V. : Nous sommes challengés actuellement par le marché de l'emploi dans le secteur de la restauration avec des tensions ou encore

des déficits de main-d'œuvre. Notre mission, d'un point de vue RH, est donc d'anticiper les recrutements et l'intégration des salariés dans l'une des cinq entreprises fondatrices du CFA des Chefs. D'autre part, nous avons également un rôle à jouer d'un point de vue sociétal en donnant une chance à ces jeunes en favorisant l'inclusion sociale grâce un vrai parcours professionnel. Enfin, nous avons vraiment à cœur de valoriser davantage les métiers de la restauration, car ce sont des beaux métiers, nobles et créatifs souvent méconnus.

Quels conseils souhaitez-vous partager à vos pairs RH sur la question de l'apprentissage ?

M.V. : Je suis réellement convaincue que l'apprentissage permet d'ouvrir des portes infinies ! D'une part, cela permet aux entreprises de jouer pleinement leur rôle sociétal et d'autre part, cela permet de réconcilier les jeunes avec l'entreprise, d'avoir un métier et un diplôme. C'est pour cela que je mise beaucoup sur l'apprentissage, car c'est un réel moyen d'apprendre et de grandir et j'incite donc tous mes collègues RH à se questionner sur ce qu'ils peuvent mettre en place à leur échelle. L'apprentissage est un levier de création de talents et d'emploi en même temps ! ●

- De garantir une entreprise d'accueil pour leur alternance aux jeunes sélectionnés.
- De diffuser et proposer des offres d'emploi au sein des cinq entreprises fondatrices à l'issue de la formation.

Ces trois piliers permettent aujourd'hui au CFA des Chefs de proposer un modèle « gagnant-gagnant » où chacun y trouve son compte. L'une des autres forces de ce projet, c'est la diversité des parcours et des profils que cela soit du point de vue des entreprises ou des apprentis. Du côté des entreprises, les cinq groupes fondateurs proposent des univers de restauration à la fois variés et complémentaires, permettant à la fois de ne pas être en

concurrence et d'offrir différentes options aux apprentis. Du côté de ces derniers, la diversité se manifeste notamment par des effectifs où il y a 90 % d'apprentis en reconversion professionnelle, 41 % de femmes ou encore 17 % d'apprentis en situation de handicap. ●



Le CFA des Chefs, nous permet d'accueillir des jeunes de tous horizons (décrochage scolaire, reconversion professionnelle...), de les former et de les rassembler autour d'une passion commune : la cuisine. »