

## CRÉATEUR D'AVENIR

Chaque mois, une profession en tension localement et ses accès à découvrir

## Le secteur de la restauration recrute

Depuis juin 2021, les restaurants et les bars ont progressivement ouvert. Toutefois, un manque de bras inquiète de nombreux employeurs.

En partenariat  
avec la Maison de l'emploi  
de Chartres Métropole

Depuis le début de la pandémie, les hôtels et les restaurants peinent à recruter. Partout, le constat est le même : malgré les affiches placardées sur les devantures, les offres d'emploi ne trouvent plus preneur. Rudy Carnis, président de l'UMIH28, annonce pourtant 180.000 postes à pourvoir dans le secteur et pas moins de 400 postes en Eure-et-Loir.

Recherche  
des employés  
polyvalents

Laurent Pichemin, propriétaire du Flunch situé à Barjouvillie au sein du centre Leclerc, évoque les difficultés et les profils recherchés. Créée en 1971 et connue à travers son célèbre « Y'a que chez Flunch qu'on peut fluncher », la chaîne de restauration en libre-service est présente à Chartres depuis 2015. Laurent Pichemin a installé cette franchise au sein du centre commercial de Barjouvillie.



OFFRE. Les métiers de la restauration sont recherchés chez Flunch à Barjouvillie. PHOTO D'ARCHIVES

Le restaurant peut accueillir 450 places assises sur 2 niveaux. 26 salariés y exercent dont un directeur, 4 adjoints de direction et des employés polyvalents de restauration. Ces derniers peuvent être au chaud, plus communément à la cuisson, au froid, entrées et desserts et en salle, au service et en caisse.

Cependant, Laurent Pichemin explique : « En théorie, nos employés ne font jamais les mêmes postes. Ils vont tourner sur plusieurs tâches. Après, nous nous servons des atouts et compétences de chacun pour les mettre au

meilleur poste, celui qui leur convient. » Tous les employés doivent avoir une même base de compétences ; procédures d'encaissement, chaîne chaud-froid, réception et contrôle des produits (conformité, dates, etc.). Ils doivent être flexibles, aimer le travail en équipe, avoir un esprit de communication, le sens de la relation client et enfin être commerçant.

« Nous recherchons des employés polyvalents de restauration. Nous recrutons également un adjoint ou une adjointe de direction. Son rôle est d'encadrer l'équipe et

d'organiser le service. Contrairement aux employés, cela demande une expérience dans la restauration », confie Laurent Pichemin. L'adjoint gère les stocks et les approvisionnements, assure le bon fonctionnement du service et l'accueil clientèle, veille au respect des règles d'hygiène. Ils doivent être rigoureux, organisés ou polyvalents.

Si Flunch recrute, les candidatures sont pourtant rares et les difficultés à pourvoir ces postes importantes. « Nous n'avons pas d'exigence particulière et les CV n'affluent

pas. Avant la crise sanitaire, nous avions des candidatures spontanées en permanence. Depuis le début du Covid, la donne a complètement changé. Nous avons subi des mois de fermeture ces deux dernières années. L'impact a d'abord été catastrophique en termes d'activité puis est devenu extrêmement complexe en termes de main-d'œuvre. Les salariés qui voulaient travailler sont allés ailleurs. Je m'aperçois également que les recrutements peuvent être freinés par le manque de mobilité des candidats. Il n'est pas aisé de venir sur la zone commerciale un dimanche ou le soir.

## Travailleur handicapé

Ce sont pourtant des métiers agréables, qui permettent de s'épanouir et d'évoluer. « Je me félicite également d'avoir d'une autre manière fait évoluer des salariés. Nous avons embauché, il y a peu de temps, en CDI un travailleur handicapé qui était en contrat Esat chez nous. » Tous les profils sont les bienvenus dans le monde de la restauration. Ce sont des métiers épanouissants, de contact où l'humain a toute sa place. Une notion toujours plus importante dans le monde dans lequel nous vivons. ■

➔ **Pratique.** Pour en savoir plus et postuler, contacter le 02.37.90.10.65 ou par mail : 7815@flunch.fr

## DITES-NOUS

Qu'est-ce qui vous plaît dans votre métier ?



**JOHNNY**  
Employé polyvalent  
chez Flunch à Barjouvillie

J'ai un parcours atypique car j'ai commencé chez Flunch, il y a cinq ans en contrat Esat (travailleur handicapé protégé) pendant deux ans. J'avais déjà fait de la cuisine, c'est ma passion, et j'ai eu une formation complémentaire chez Flunch. À la suite des deux ans, j'ai été embauché en CDI 35 heures par semaine car je crois avoir donné satisfaction. Je prépare les légumes comme les gratins dauphinois par exemple. Je suis aussi sur le poste de grilladin de temps en temps et je cuis les viandes en fonction des demandes des clients. Je m'épanouis beaucoup au contact de la clientèle.

## ÉVÉNEMENTS ■ Elle organise la semaine de l'éducation financière, en avril

## Les rendez-vous de la Banque de France

Mise en place d'une médiation de crédit, recherche de financement pour monter une start-up... « La Banque de France est ouverte à tous les citoyens et à tous les chefs d'entreprise. Ils ne doivent pas hésiter à pousser sa porte. »

Tel est le discours de Marie-Agnès de Montbron, directrice régionale Centre-Val de Loire de la Banque de France. L'institution est « en capacité de renseigner les personnes accueillies ou de les orienter vers le bon interlocuteur », ajoute la responsable régionale.

La semaine de  
l'éducation financière

Celle-ci met aussi en avant son rôle dans « l'éducation financière, indispensable pour vivre le mieux possible en fonction des différentes étapes de sa vie ». La directrice prend l'exemple des retraités « de plus en plus nom-



DIRECTRICE. Marie-Agnès de Montbron. PHOTO : BANQUE DE FRANCE

breux à être surendettés car ils n'ont pas suffisamment anticipé la baisse de leurs ressources financières. » Tout au long de l'année, l'antenne régionale de la Banque de France organise des opérations et participe à plusieurs événements.

Le 26 février, elle publiera les résultats de son enquête « Entreprises en région, bilan et perspectives », réalisée avec Dev'up, l'agence du développement économique du Conseil régional Centre-Val de Loire. D'autres rendez-vous suivront : entre autres, la semaine de l'éducation financière en avril ; les rencontres régionales du microcrédit en mai ; des sessions de cohésion du Service national universel, en février, juillet et septembre ; une semaine consacrée à l'évolution des moyens de paiement à l'occasion des vingt ans de l'euro, en septembre... ■

## ■ Une mauvaise année viticole



EN CENTRE-VAL DE LOIRE ■ La récolte dans les vignobles de la région Centre-Val de Loire a été catastrophique, en cette année 2021, en raison d'une succession d'aléas climatiques. La production régionale devrait être inférieure de 42 % par rapport à celle de 2020, et de 39 % par rapport à la moyenne quinquennale (source Agreste). Tandis que le millésime s'annonce frais et léger au plan qualitatif, les volumes récoltés ont été très faibles : 1.400 hectolitres, en AOP (Appellation d'origine protégée), dans le Loiret (sur un total régional de 531.000 hectolitres), contre 3.371 en 2020. L'activité commerciale a cependant repris de l'élan, après une année 2020 très perturbée, mais avec des prix en repli. La production s'annonce très faible à quasi nulle en Montlouis, Vouvray, Touraine Mesland et Vendômois...