

Un restaurant éphémère pour recruter à Avignon



France Travail, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS) lancent la seconde édition des restaurants éphémères avec un premier rendez-vous ce lundi 24 juin à la Brasserie Franck Gomez du Campus de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse. Une journée axée sur le recrutement.

Ce lundi 24 juin, les demandeurs d'emploi deviendront cuisiniers et serveurs le temps d'une journée, dans l'objectif d'obtenir un emploi dans le secteur de la restauration à l'issue de cet événement 'Restaurant éphémère'. Une douzaine de candidats seront invités par France Travail, la Mission Locale du Grand Avignon et Cap emploi à découvrir les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Durant cet événement, les candidats pourront mettre en pratique leurs compétences et savoir être en préparant le service du midi au sein de la brasserie Franck Gomez de l'école hôtelière de la CCI du Vaucluse. Une douzaine de chefs d'entreprise, invités par l'UMIH et France Travail, seront présents et évalueront les aptitudes, qualités et savoir-être des candidats pour une orientation dans le secteur et un



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 20 juin 2024

potentiel recrutement.

Les candidats seront accueillis aux alentours de 8h30, puis, jusqu'à 11h, ils mettront leur tenue, créeront un binôme avec un tuteur de l'école hôtelière, et démarreront les tâches : lavage, briefing pour informer des menus, mise en place de la salle, etc. À 11h, ils pourront déjeuner puis passer au service à 12h. Le reste de la journée sera consacré au débriefing. La grande nouveauté de cette nouvelle édition des restaurants éphémères est le jobdating inversé durant lequel les candidats recevront les recruteurs et non l'inverse.