Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Restauration : L'Umih 84 propose des stages de serveur diplômants et c'est maintenant !



L'Umih84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) propose deux formations diplômantes de serveur à Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Elles débutent fin février.

«En France, avant la pandémie, la restauration recherchait 100 000 personnels, aujourd'hui ils 200 000, constate Patrice Mounier, président de l'Umih84. En Vaucluse ? Impossible d'avancer d'un chiffre précis cependant la demande est très forte. Du coup, la période estivale s'avère très préoccupante.»

Pandémie, ça continue

«Actuellement on ressent tous les effets de la pandémie avec beaucoup de personnes touchées par le Omicron et on ne trouve pas de remplaçants. En réponse à ces difficultés un GEIQ Avenir CHR (Groupement d'employeur pour l'insertion et la qualification du café de l'hôtellerie et la restauration) a été créé dans les Alpes-Maritimes, le Var et existe en Vaucluse qui va particulièrement travailler sur la branche restauration.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

L'année dernière déjà

«L'année dernière, déjà, nous avions créé un stage de mise à niveau de serveurs. 12 demandeurs d'emploi l'avaient suivi et avaient obtenu un emploi au terme de la formation. Cette année, j'ai demandé aux adhérents leurs besoins, ils ont tous sollicité des emplois de serveurs.»

En savoir plus

«Deux formations diplômantes de serveurs (titre à finalité professionnelle de niveau 3) sont proposées : La première a lieu à Avignon et la seconde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Les 24 futurs serveurs seront présentés aux entreprises partenaires, lors d'une sorte de 'Job dating' qui les embaucheront à la fin de la formation. A Avignon ce sont Le restaurant La Vieille fontaine de l'hôtel d'Europe, le Carré du palais, l'Auberge de Cassagne (au Pontet), La Maison de la Tour, la Fourchette-Maison Hiély, le restaurant Sevin ; à Châteauneuf-de-Gadagne : la Maison de Célou, le Bistrot de la Pastière. A l'Isle-sur-la-Sorgue : Le Vivier, Le Mas de Cure-Bourse, la Guinguette, et La Pointe noire à Fontaine-de-Vaucluse.»

La formation comme levier de recrutement

«Vous connaissez nos difficultés de recrutement, résume Patrice Mounier, c'est pourquoi avec nos partenaires : Pôle emploi, L'Umih le centre de formation, l'Akto (organisateur de formation) notre Opco (Opérateur de compétence) le financeur, l'Umih 84 a décidé d'organiser ces deux formations de serveur en restauration qui commenceront à la fin du mois de février pour permettre à ce que 24 demandeurs d'emploi soient embauchés courant mai.» Les contrats ? «Ce sera selon ce que proposera l'entreprise :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

des contrats à durée déterminée, indéterminée ou saisonniers.»



DR

Qui fait quoi ?
«Chaque partenaire a un rôle précis à jouer : Pôle Emploi doit sourcer 24 demandeurs d'emploi ; L'Umih Formation monte un programme de formation de 400h (280h en centre et 120h en stage en entreprise) qui donnera un titre à finalité professionnelle de serveur. L'Akto en prévoit le financement tandis que l'Umih 84 s'est engagée à trouver les lieux de formations et les entreprises qui accueilleront les stagiaires.»

Dans le détail
«Ces deux stages sont une formation de préparation opérationnelle avant emploi. Les Pré-requis ? Être majeur et désireux de se former, des connaissances en anglais sont appréciées. Le stage s'étend sur 7 semaines avec des examens blancs et officiels étalés sur 35h et clôturé par un bilan. La pédagogie prévoit une alternance d'ateliers, du coaching, des jeux de rôles, des mises en situation et des sorties en extérieur.»

Evolution
Les opportunités d'évolution du métier de serveur ? Responsable de salle dans un restaurant, chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Les professionnels ont la possibilité de travailler à l'étranger, d'acquérir et de maîtriser une nouvelle langue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

Contenu du stage

Le stage commence par le nettoyage et la désinfection des espaces et plans de travail ; Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire, Les protocoles Covid; Assurer la sécurité des personnes et des lieux ; Réaliser les préparations culinaires de base froides : amuses bouche, entrée, dessert, transformation des produits ; Gérer l'encaissement, l'enseignement est dispensé avec des supports vidéo. Il y aura de la théorie et des jeux de rôle avec un client fictif ; on évoquera les langues étrangères ; Comment accueillir un client et mener un échange simple ; La satisfaction client ; Les accords met-vins ; Les phrases usuelles de travail en anglais ; Il y aura des mise en situation pour effectuer un service en salle traditionnel, la prise de commande et sa restitution ; La gestion du stress et des émotions ; La gestion des stocks de marchandise, leur réception, vérification et contrôle ; La communication via le Web et les réseaux sociaux ; l'utilisation de Word, Office et de pack office. Le travail du curriculum vitae ; la Construction d'un mail et la Responsabilité environnementale en restauration.

Infos pratiques : contact@umih84.fr N'hésitez pas à candidater auprès de Patrice Mounier, président de l'Umih84 06 12 26 06 22.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

Interview

Où en sommes-nous ?

«Lorsqu'on se balade en ville, il n'est pas rare de ne voir que des moitiés de salles remplies. Ça n'est pas volontaire, c'est que le restaurateur n'a pas assez de serveurs pour exploiter la salle entière. Une pénurie qui se décèle aussi dans les horaires affichés 12h-15h, 19h-21h30, également par manque de personnel. Cet été, on ne pourra pas travailler avec une amplitude horaire aussi courte.»

Pendant le confinement

«Pendant le confinement, les gens se sont interrogés sur leur vie, prenant conscience de ce qu'ils faisaient et de ce qu'ils vivaient. Certains se sont vus vivre en famille. La moitié d'entre eux a peut-être choisi de changer de métier et débuté des formations puisqu'ils étaient en chômage partiel. Nous avons aussi besoin de mettre en valeur nos métiers. Par ailleurs nous avons travaillé et mis en place deux jours de repos par semaine, des congés même en saison, la mutuelle, des horaires, des jours fériés et remonté la grille de salaire.»

Coup de gueule

«J'aimerais que l'on mette à un coup d'arrêt à l'émission télévisuelle 'Cauchemar en cuisine'. C'est insupportable parce que cette émission ne cible pas d'autres métiers ! On montre des gens qui ne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

connaissent pas le métier et qui font n'importe quoi. Tout ça pourquoi ? Parce qu'un chef s'est mis sur le créneau et fait son beurre là-dessus ! Les gens qui regardent l'émission pensent que tous les restos sont comme-çà. Cela nuit à l'image de la profession.»

Comment se porte la restauration ?
«Février est l'époque où beaucoup de commerces de bouche ferment. Les gens partent en congés scolaires. Pour le moment le tribunal de commerce nous dit qu'il n'y a pas énormément de demandes de règlements judiciaires, de liquidations. Les mouvements se feront en mars et avril, lors des premiers remboursements de PGE (Prêts garantis par l'Etat).»

Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)
«Nous étions beaucoup à penser –y compris dans notre branche- que nous aurions un report de PGE-report qui ne se fera pas puisque la réglementation européenne nous l'interdit. Et puis si cela avait été possible, les entreprises ne l'auraient pas fait sous peine de souffrir d'une décote de leur notation auprès de leur banque et d'être ainsi ligotés dans leurs projets. Mais oui, certains ne seront pas en mesure de rembourser le PGE. Eh oui, le Tribunal de commerce et la DGFIP (Direction générale des Finances publiques) avec lesquels nous sommes très en contact disent que 'ça va tomber'.»

La belle saison s'annonce
«A partir du 15 juin 2021 et jusqu'en octobre, nous avons fait une très belle saison. L'hiver s'annonçait très bien avec les repas d'entreprises ainsi que les vœux à venir mais le 14 décembre, -Entrée en vigueur de nouvelles mesures sanitaires confinement et couvre-feu- tout a été arrêté net. Aujourd'hui, les restaurateurs prévoient des aménagements avant les réouvertures et pour cela ont besoin d'une trésorerie qui leur fait défaut.»

Une branche traiteur au sein de l'Umih 84
«L'Umih 84 a créé une branche traiteur dès 2009 sous l'égide du président Franck Gomez et Christian Brunet. Leur intention ? Les traiteurs font partie des métiers de bouche et avaient eux aussi besoin d'être représentés, ainsi de CHRD -café, hôtellerie, restaurant et discothèque- nous avons ajouté le T comme traiteur.»

Une nouvelle représentation nationale, initiative de l'Umih84
«Depuis, chaque année, nous avons demandé à l'interprofession, au niveau national, de créer cette branche, ce qui a été fait l'été dernier et dont le vice-président est Christian Brunet. C'est lorsqu'en décembre dernier, tous les repas d'entreprise et de vœux ont été annulés que nous avons réalisé à quel point il était important que les traiteurs-événementiels soient représentés. Cette branche a été d'ailleurs très oubliée lors de la pandémie et a été 'raccrochée' aux aides il y a peu.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR