

Ecrit par le 30 mai 2026

La brasserie de l'Académie Vaucluse Provence devient un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi



[France Travail](#), la [Mission Locale Jeunes Grand Avignon](#), [Cap Emploi 84](#), la [DDETS](#) et l'[UMIH 84](#) s'allient pour répondre au défi majeur que représente le recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration en proposant un restaurant éphémère à l'Académie Vaucluse Provence (anciennement le Campus de la CCI), un espace de rencontre entre recruteurs et demandeurs d'emploi et de mise en pratique pour ces derniers.

Le mercredi 23 octobre, la Brasserie Franck Gomez de l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon se transformera en brasserie éphémère où une douzaine de demandeurs d'emploi deviendront serveurs. Ce jobdating inversé ciblé sur les métiers du service en salle leur permettra de recevoir, eux, les recruteurs, et non l'inverse.

Pour la première fois, ce jobdating aura lieu durant l'après-midi. Les candidats pourront mettre en pratique leurs compétence et savoir-être en préparant le service du midi. Ils découvriront les métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration et pourront transformer cette expérience en opportunité de formation

Ecrit par le 30 mai 2026

ou d'emploi. Une douzaine de chefs d'entreprises ou recruteurs seront présents pour évaluer les aptitudes et qualités des candidats. Le grossiste [Metro](#), à Avignon, qui est partenaire de l'événement, fournira produits de qualité, issus de circuits courts, et tabliers.

Les candidats seront accueillis dès 8h15, puis se verront attribuer leur tenue et leur binôme, à savoir un tuteur de l'école hôtelière, à 8h45. Le restaurant éphémère ouvrira ses portes à 12h. Puis, la partie jobdating débutera à 14h30. Les candidats s'installeront chacun à une table et les recruteurs feront le tour des candidats pour leur proposer leurs postes à pourvoir.

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

Ecrit par le 30 mai 2026

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 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.

Cavaillon : un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi

Ecrit par le 30 mai 2026



Le 18 mars dernier, un restaurant éphémère où les demandeurs d'emploi sont devenus cuisiniers et serveurs le temps d'une demi-journée, a pris place dans l'enceinte du [Lycée des Métiers Alexandre Dumas](#) à Cavailon. Cet événement, initié par [France Travail](#), la [Mission locale du Luberon, du Pays des Sorgues et des Monts du Vaucluse](#), [Cap Emploi 84](#), le [Greta-CFA Vaucluse](#) et la [DEETS](#), a été l'occasion de présenter le recrutement de façon innovante.

L'occasion pour dix demandeurs d'emploi, démontrant une appétence pour la restauration, de faire leur preuves en montrant leurs compétences et leur savoir-être au formateur du Greta-CFA qui était présent pour les encadrer durant la réalisation des mets et le service en salle. Plusieurs représentants d'entreprises étaient invités pour déceler de nouveaux talents. L'après-midi, ils ont pu rencontrer des professionnels du secteur et des recruteurs et échanger avec eux sur leur perception de l'expérience et sur les opportunités d'emploi.

Le projet, parrainé par Clément Charlier, vice champion du monde des traiteurs, a plusieurs objectifs :

- Orienter vers les métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Tourisme en proposant une expérience concrète.
- Faciliter le recrutement pour les entreprises locales, en particulier sur les postes de cuisinier et de serveur.

Ecrit par le 30 mai 2026

-Répondre aux besoins saisonniers des entreprises tout en envisageant des formations complémentaires et adaptées.



Ecrit par le 30 mai 2026



DR