

Cluny

→ L'Hostellerie d'Héloïse ouvre ses portes aux élèves

Une dizaine d'élèves du collège Prud'hon de Cluny a découvert grâce à l'Hostellerie d'Éloïse les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Après une visite de la salle et de la cuisine, Nathalie et Patrick Dutartre, propriétaire de l'Hostellerie d'Héloïse à Cluny, ont présenté aux dix élèves de la classe "découverte professionnelle" du collège Prud'hon les différentes facettes du métier de l'hôtellerie restauration, ainsi que ses avantages et ses inconvénients.

UN DEVOIR DE TRANSMISSION

Patrick Dutartre a bien compris que pour avoir à ses côtés des salariés compétents, il fallait qu'il se donne les moyens les plus efficaces de transmettre son art. C'est pourquoi, il adhère au label qualité "Maître

apprentissage" depuis 2006 et s'engage donc à mettre tout en oeuvre pour dispenser une formation de qualité. "L'hôtellerie-restauration regroupe des métiers contraignants mais qui offrent de nombreuses possibilités, à condition de s'en donner la peine", explique Patrick Dutartre. "C'est donc de notre devoir de transmettre savoir et savoir-faire à nos apprentis, tout en les motivant et en leur apprenant à devenir autonome. Si aujourd'hui, j'accueille ces jeunes, c'est pour leur montrer que ces métiers recrutent et peuvent leur amener beaucoup de plaisir et de grandes possibilités d'évolution".

UN LABEL FORMATION

Initié en 2006 par le CIFA de Mercurey, le label formation regroupe un réseau de professionnels de l'hôtellerie et différents organismes, dont la CCI de Saône-et-Loire. Aujourd'hui, 35 restaurateurs de Saône-et-Loire sont labellisés et répertoriés dans un guide. "Face au fort taux de rupture de

contrats en apprentissage, il nous est apparu fondamental de créer un dispositif qualitatif favorisant une traçabilité du parcours de l'apprenti en entreprise mais aussi une réelle synergie de tous les partenaires concernés par la formation des jeunes de ce secteur", explique Jean-Michel Perrin, responsable éducatif du CIFA. "L'apprentissage est l'école du juste équilibre et Patrick et Nathalie Dutartre l'ont bien compris. La preuve en est aujourd'hui".

Une grande première qui a rencontré un vif succès aussi bien auprès des élèves que des professionnels. Patrick Dutartre pense déjà à renouveler l'opération l'année prochaine en collaboration avec les deux autres restaurateurs "maîtres d'apprentissage" de Cluny.

Contact

Gilles Malpeyre
g.malpeyre@cci71.fr / Tél. 03 85 21 53 19
www.label-formation71.com

