

Magazine SOUP'R BOL 2016

Guy BARDEL, le recruteur au grand coeur

Le grand secteur des CHR (Cafés – Hôtels - Restaurants) est le troisième employeur en France.

Les employeurs se trouvent face à un véritable casse-tête lorsqu'ils ont besoin d'engager du personnel et préfèrent dans de nombreux cas, s'appuyer sur des professionnels qui en ont fait leur spécialité. Avec + de 30 ans de carrière et 30000 emplois trouvés, Guy Bardel, surnommé le pêcheur d'étoiles, le chasseur de talents ou encore le Zorro de la restauration, reste + que jamais l'homme de la situation.

Les restaurateurs lyonnais le connaissent bien et lui font confiance car il est l'un des meilleurs dans sa partie.



Quelles sont les principales qualités que doivent posséder ceux qui désirent s'orienter vers ces métiers?

Il faut être assidu, déterminé, rigoureux, avoir de l'audace, de la passion et de l'ambition car on peut se construire une belle carrière dans l'Hôtellerie Restauration, c'est ce que j'enseigne aux personnes que j'accompagne.

Quel est le message que vous souhaiteriez adresser aux professionnels de la restauration ?

Je veux leur dire qu'ils font un beau et noble métier, qu'ils doivent prêter une attention toute particulière à l'accueil, au service bien sûr mais aussi à la présentation des assiettes. Lorsque l'on va au restaurant on doit assister à un véritable spectacle. Le client est prêt à mettre le prix dans un bon restaurant, lorsque l'établissement lui offre un moment unique !

Cela passe d'abord par des employés qui évoluent dans de bonnes conditions, qui sont respectés et qui ont la confiance de leur patron. Un personnel qui s'épanouit cela se remarque, il est la vitrine de l'établissement.

Il faut savoir bien motiver ses collaborateurs pour qu'ils puissent donner entière satisfaction.

Le Patron est une locomotive, mais sans les wagons il reste à quai !

Pour rester un recruteur de premier plan, quel est votre secret qui vous permet de durer ?

Je me suis construit un très grand réseau au fil du temps et j'ai une expérience et un savoir-faire unique. Nous sommes dans un secteur en tension constante et dénicher les bons candidats, reste un défi quotidien que me lancent mes clients et que je me plais à relever. Petite ou grande structure, l'univers de la restauration peut compter sur mes conseils et mon expérience associés à mon panel de professionnels en recherche d'emploi, pour apporter les meilleures réponses.

C'est sûrement ce qui explique que je suis toujours là, fidèle au poste et au service de mes clients.



Pourquoi soutenir le SOUP'R BOL ?

Parce que le Soup'r Bol c'est magique ! Cet événement démontre une nouvelle fois que les pros de la gastronomie sont des personnes généreuses qui aiment le partage et qui sont toujours prêtes à se mobiliser pour toutes les bonnes causes.

De plus, je connais bien le Chef Fabrice BONNOT et les organisateurs qui ont eu l'audace de proposer un événement au cœur de notre capitale, en extérieur et en plein hiver, cela s'appelle du courage !



Rhône Service Hôtellerie :

41, Quai Fulchiron 69005 Lyon

06 13 61 10 23

contact@rhone-hotellerie.fr

www.rhone-hotellerie.fr



Retrouvez Guy BARDEL
sur les réseaux sociaux

