



France Service Hôtellerie

Pour alimenter les concepts en personnel

Le "casting des équipes de restauration qui animent tous les concepts qui se montent est de plus en plus pointu. C'est forcément l'affaire de vrais professionnels. Et celle de Guy Bardel avant tout!

" Fanny Anselme, Miss Rhône-Alpes et 3^{ème} dauphine de Miss France 2003, une découverte de Guy Bardel."



Pour défendre avec énergie le métier qu'il adore, Guy Bardel n'hésite pas, comme toujours, à jouer la provocation.

S'ADAPTER AUX RÉALITÉS

"Il y a du boulot tonne-t-il, j'ai besoin de centaines de jeunes professionnels en salle comme en cuisine. Je sais qu'ils existent partout chez nous, à Lyon, dans la région, mais il faut qu'ils se bougent!" Et il poursuit, véhément "Les patrons ont compris qu'il fallait ménager les troupes. Que les salaires devaient s'améliorer et que le personnel ne pouvait pas s'épuiser à la tâche. Ils n'ont pas hésité à se remettre en question, ils sont de plus en plus présents dans leurs maisons et savent entourer leurs équipes. Mais, maintenant, c'est aux jeunes de faire des efforts et de remonter les manches!"

Il leur conseille d'oublier tout ce qu'on leur a appris à l'école. C'est à dire d'éviter de commencer les entretiens d'embauche en demandant quels sont les jours de congé et le niveau du salaire.

Pour un peu, il faudrait presque qu'ils oublient ce qu'ils ont appris tout court. Le temps est fini où il suffisait de savoir napper une table, disposer les couverts, égrener ses classiques en cuisine. Le vent de créativité qui est passé sur les fourneaux ces dernières années a déjà balayé bien des habitudes, mais aujourd'hui avec la multiplicité des concepts, avec la nature même des restaurants qui se montent, rien n'est plus comme avant.

France Service Hôtellerie, c'est

5000 candidats en fichier
Plus de 1000 clients réguliers
Dont 55% à Lyon
45% Rhône-Alpes
reste de la France + étranger.
Chaque jour, 3 ou 4 personnes sont placées par l'intermédiaire de France Service Hôtellerie (pour 30 à 40 contactées, reçues et testées.)
Soit environ 1000 emplois chaque année.

LA CUISINE DU MONDE EST PARTOUT

Il n'y a pas de raison que les jeunes professionnels ne parviennent pas à s'adapter, Guy Bardel lui-même le fait bien. "Aujourd'hui, on parle de cuisine ouverte, de préparations au wok, de recettes du monde entier et la constitution d'une équipe, c'est un peu le casting de la Star Ac!" dit-il en riant. On lui demande de jeunes thaïlandaises, des chinoises, de belles filles qui mesurent 1,70 m. Des cuisiniers italiens qui connaissent les plats de leur pays sur le bout des doigts. Pas de problème, pour Guy Bardel, il n'y a pas de mission impossible et

son enthousiasme est intact.

Mais il met en garde tous nos petits "frenchies". Attention, les places sont belles, mais elles sont convoitées. L'infatigable Guy Bardel n'hésitera pas, s'il le faut à faire venir des jeunes portugais et des jeunes polonais trop heureux de s'intégrer chez nous et de faire ce métier qu'ils ont appris chez eux en même temps qu'à parler français. Et comme ils sont européens désormais, il n'y a plus de frontières entre eux et nous.

Il continue toujours à prendre la défense de la profession et à pousser ses coups de gueule à l'occasion, mais tous ceux, patrons et employés du métier, qui partagent la même passion pourraient aussi de temps à autre lui donner la main et l'aider à tirer tout le train en accrochant les wagons.

France Service Hôtellerie

24, rue de la République Lyon 2^{ème}

Tél.: 04 78 42 32 35. Site Internet:

www.france-service-hotellerie.fr

