

L'insertion des jeunes en difficulté, Flunch s'y engage

Favoriser, à travers un contrat "2^{ème} chance", l'insertion sociale et professionnelle de jeunes volontaires de 18 à 22 ans, souvent sans diplôme ni qualification et parfois en voie de marginalisation, tel est le défi relevé par Flunch en renouvelant son accord de partenariat avec l'Etablissement public d'insertion de la Défense (EPIDE).

Actuellement, 10 restaurants Flunch sont partenaires au côté des Centres EPIDE qui bénéficient ainsi de notre savoir-faire en matière de recrutement, insertion et formation. Une action conjointe basée sur une gestion prévisionnelle des recrutements qui porte ses fruits car elle a déjà permis la formation et l'embauche de nouveaux salariés en CDI (contrat de 130 h minimum).



Le 26 janvier 2008, renouvellement de l'accord de partenariat entre Christine Lagarde, Ministre de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi, Christine Boutin, Ministre du Logement et de la Ville, Olivier Rochereau, Directeur Général de l'EPIDE et Contrôleur Général des Armées, et Christian Leroy, DRH Flunch.

De la découverte à l'embauche, un parcours en 5 étapes

1 - La présentation des métiers et des partenaires

Après 6 semaines d'intégration, le Centre EPIDE présente aux "Volontaires pour l'Insertion" les métiers et les partenaires pouvant les accueillir. Chaque jeune intéressé par Flunch complète un dossier de candidature, découvre la charte d'accueil en entreprise et signe une convention de stage de "Découverte".

2 - La préparation au stage de "Découverte"

2 à 3 semaines avant l'accueil en restaurant, le jeune découvre au Centre EPIDE la formation Flunch "Start" (modules Start Flunch, Start Hygiène, Start Accueil, Start Sécurité, Start Salle). Cette préparation est validée par un entretien de sélection/motivation avec l'interlocuteur Flunch.

3 - Le 1^{er} stage de "Découverte - Immersion" - Objectif : Validation du choix pour le stagiaire

En une semaine, accompagné par un Moniteur missionné (son interlocuteur référent), le stagiaire découvre le métier d'Hôte/Hôtesse en restaurant. Un bilan de fin de stage définit la suite du parcours.

4 - Le 2^{ème} stage de "Pratique" - Objectif : Validation du potentiel du stagiaire

Pendant au moins 3 semaines, le stagiaire pratique le métier d'Hôte/Hôtesse en restaurant et se confronte à la réalité "terrain" (week-ends, horaires...). Selon les besoins du restaurant, il se forme sur 1 à 2 secteurs, avec pour objectif la prise d'autonomie progressive.

5 - Le recrutement

L'accueil d'un stagiaire EPIDE correspond obligatoirement à un besoin en recrutement exprimé en amont par le restaurant. Dans ce cas, et d'un commun accord, l'embauche en CDI base 130 h est programmée à l'issue du stage de Pratique.

Si le recrutement ne peut se faire que dans un restaurant différent de celui des stages, une action préparatoire au recrutement d'1 mois maximum, pendant laquelle le jeune va parfaire ses compétences, peut être envisagée en accord avec l'ANPE locale.



Cette initiative, menée sous l'égide des ministères chargés de la Défense, de l'Emploi et de la Ville, permet au jeune d'acquérir, non seulement, le niveau du Certificat de Formation Générale ainsi qu'une attestation de formation civique, mais aussi l'apprentissage d'un métier pour trouver un emploi durable dans un secteur où la main d'œuvre est déficitaire.

Les restaurants Flunch déjà partenaires du réseau EPIDE

Amiens Glisy (80), Saint-Quentin (02), Brétigny (91), Fontenay-sous-Bois (93), Strasbourg Illkirch (67), Annecy Epagny (74), Lyon Ecully (69), Bordeaux Mérignac (33), Angers (49), Dijon Centre (21).