

Restaurateurs en Centre-Val de Loire

6^e RENCONTRE RÉGIONALE DE LA RESTAURATION

Lundi 15 novembre 2021
de 10h à 16h45 - TOURS



 La Cité des Formations
8 Allée Roger Lecotte, 37100 TOURS

Conférence

Animée par Émilie TARDIF



OUVERTURE

Jean-Patrick GILLE

Vice-Président

Région Centre-Val de Loire
Délégué à l'Emploi, la Formation
Professionnelle, l'Insertion et
l'Orientation

Yvan SAUMET

Vice-Président

Chambre de Commerce
et d'Industrie Centre-Val de Loire
Délégué au tourisme

Temanuata GIRARD

Vice-Présidente

Région Centre-Val de Loire
Déléguée à l'Agriculture et
l'alimentation

Conférence

Animée par Émilie TARDIF



THÈME 1

**VALORISER LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
EN FORMANT LES TALENTS DE DEMAIN**

CONFÉRENCE -THÈME 1
VALORISER LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
EN FORMANT LES TALENTS DE DEMAIN

Thierry MARX

Chef Exécutif du Mandarin
Oriental, Paris &
Fondateur des écoles
« Cuisine Mode d'Emploi(s) »



Crédit photo : Roberto Frankenberg

GRAND TÉMOIN

CONFÉRENCE -THÈME 1
VALORISER LES MÉTIERS
DE LA RESTAURATION
EN FORMANT LES
TALENTS DE DEMAIN

Un
métier
à
la
clé



Pour voir la présentation – cliquer sur le lien :

<https://www.youtube.com/watch?v=k-l08qWZsUU>



CONFÉRENCE -THÈME 1
VALORISER LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
EN FORMANT LES TALENTS DE DEMAIN

Charlotte FUCHS

Campus d'excellence
Patrimoine,
Métiers d'Art et Tourisme



Présentation du triporteur - dispositif
mobile de promotion des métiers de
l'hôtellerie-restauration et du tourisme
« Un métier à la clé »

CONFÉRENCE -THÈME 1
VALORISER LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
EN FORMANT LES TALENTS DE DEMAIN

Un métier à la clé



1. L'origine du projet

Une dynamique régionale en faveur des métiers HRT

2018 – Essor de la dynamique A Table pour l'Emploi

2017 – Création d'un Campus des métiers et des qualifications sur l'hôtellerie-restauration-tourisme devenu Campus d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme en 2020

2020 – Développement d'un réseau des lycées hôteliers publics en Centre-Val de Loire

Des attentes en matière de recrutement et de valorisation des métiers

- Des difficultés de recrutement déjà présentes
- Des besoins en terme d'outils et de supports de communication en complément de la dynamique engagée au niveau national (cf. Site « Un truc de ouf », Deciday...)

Des opportunités de financement



CONFÉRENCE -THÈME 2 LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

2. Les acteurs

Les porteurs de projet



Un projet co-construit par les professionnels, les acteurs de l'emploi et de la formation en région



Direction départementale de l'emploi,
du travail, des solidarités
et de la protection des populations



LE RÉSEAU DES CCI
CENTRE-VAL DE LOIRE
1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES



3. Le dispositif

Publics

- Adultes en reconversion
- Collégiens

Outils

- 1 mascotte pour représenter le secteur HRT en Centre-Val de Loire
- 1 triporteur : stand mobile qui propose des activités « clef en main » sur 12 métiers du secteur HRT (ceux qui recrutent mais aussi des métiers en plein essor)
- 2 livrets, un pour chaque public, qui proposent des contenus augmentés (vidéos, jeux, liste des établissements de formation, etc.)
- 1 application smartphone qui permet de lire le contenu augmenté des livrets et d'approfondir la découverte
- 5 vidéos d'élèves, apprentis, salariés et chef d'entreprise de la région

Conclusion

Le triporteur en tournée dès décembre
2021

Un 2^e triporteur pour le printemps 2022



**VENEZ DECOUVRIR
LE TRIPORTEUR !**

Une vidéo pour promouvoir la filière
auprès du grand public

Conférence

Animée par Émilie TARDIF



THÈME 2

LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

« Un cercle vertueux : la relation producteurs / restaurateurs / collaborateurs / clients ! »

CONFÉRENCE -THÈME 2
LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS



Célia TUNC
Secrétaire Générale
du Collège Culinaire de France



CONFÉRENCE -THÈME 2
LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS



Catherine BARRIER

Agence Conseil en
Gastronomie –
Agence de Chefs



Crédit photo : Nina MAGDA-Thierry

CONFÉRENCE -THÈME 2
LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS



Rémy GIRAUD
Conseiller culinaire
ex-chef 2** des
Hauts de Loire à Onzain



CONFÉRENCE -THÈME 2
LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS



Célia TUNC

Secrétaire Générale
du Collège Culinaire de France

Catherine BARRIER

Agence Conseil en
Gastronomie –
Agence de Chefs

Rémy GIRAUD

Conseiller culinaire
ex-chef 2** des
Hauts de Loire à Onzain

CONFÉRENCE -THÈME 2
LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

**« L'ÉMERGENCE D'UNE NOUVELLE
RELATION ENTRE LE RESTAURATEUR
ET LE CLIENT »**

Sondage EasyPanel pour le Collège Culinaire de France
Mai 2021



« L'EMERGENCE D'UNE NOUVELLE RELATION ENTRE LE RESTAURATEUR ET LE CLIENT »

Sondage EasyPanel pour le Collège Culinaire de France
Mai 2021



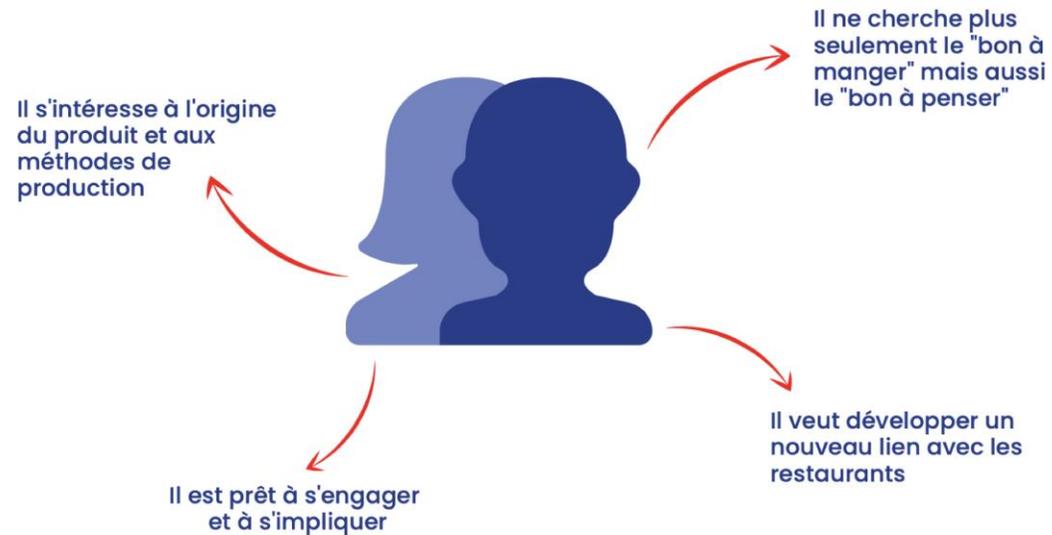
FICHE TECHNIQUE

Etude EasyPanel réalisée pour le Collège Culinaire de France

- **Echantillon de répondants :**
 - France
 - N = 1500
 - Profil : Hommes/Femmes représentatifs de la population du pays concerné de 18 ans et +
 - Quotas fermes : Sexe / Tranches d'âge (3 à 4 grandes tranches de type : 18-29 / 30-44 / 45-59 / 60-75)
 - Quotas souples : autres quotas sociodémographiques (région, nombre de personnes au foyer, CSP... etc)
- **Méthodologie :**
 - Étude de marché online réalisée par EasyPanel, selon la méthode des quotas
 - Du 26 au 29 janvier 2021

LES GRANDS ENSEIGNEMENTS

Un nouveau profil de client engagé se dessine Co-auteur de la qualité



LE CLIENT ROI EST MORT VIVE LE CLIENT ENGAGÉ !

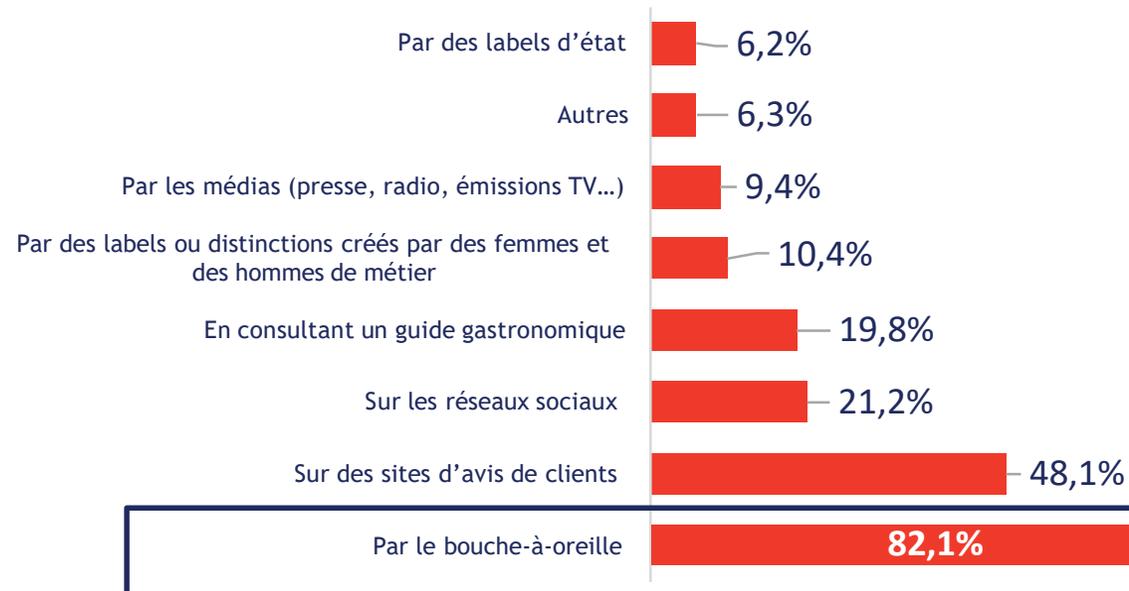


L'intérêt des clients grandissant pour l'ensemble de l'écosystème du restaurant et sa pérennité n'est plus à prouver :

- 94 % des sondés déclarent être prêts à soutenir leurs restaurants en y en allant plus souvent ;
- 68 % se disent prêts à payer d'avance, à la réservation ;
- 53 % souhaiteraient contribuer à financer un projet pour le restaurateur ;
- Et 34% seraient même tentés par l'aventure et devenir associés d'un restaurateur.

> Ainsi se dessine un nouveau profil de client

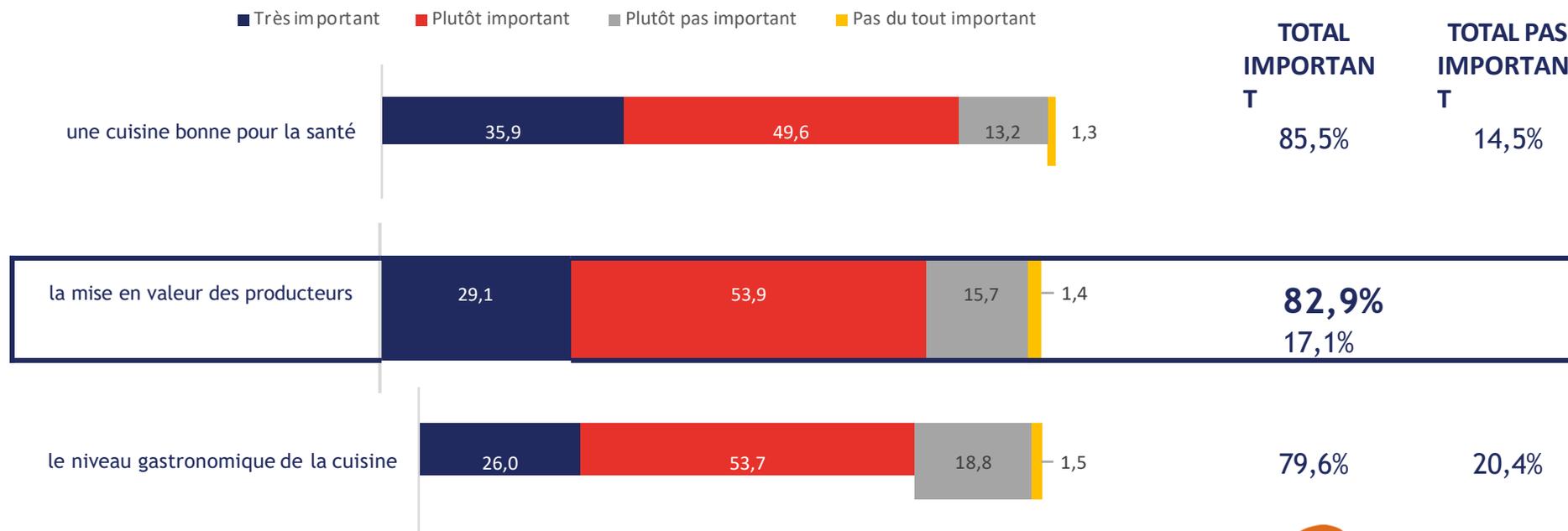
COMMENT UN CLIENT CHOISIT SON RESTAURANT ?



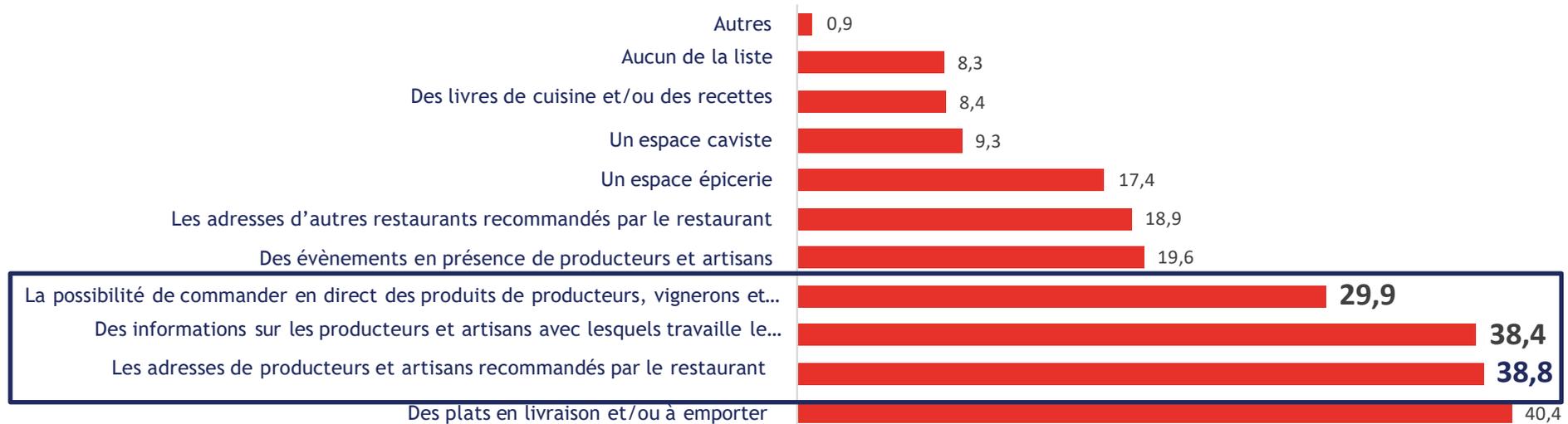
>>> Lorsque l'on s'intéresse aux sources d'informations des clients pour choisir leurs restaurants, **la relation humaine prime : 82 % privilégient le bouche-à-oreille**, loin devant les sites d'avis clients (48 %) et autres guides gastronomiques (20 %).

Plusieurs choix possibles (3 réponses maximum)

ET QUEL EST LE CRITÈRE LE PLUS IMPORTANT ?



QUEL SERVICE SOUHAITE-T-IL RETROUVER AU RESTAURANT ?



Plusieurs choix possibles (3 réponses maximum)

64 rue du Ranelagh
75016 Paris
contact@college-culinaire-de-france.fr
01 44 90 50 81
college-culinaire-de-france.fr

#CollegeCulinairedeFrance
#RestaurantdeQualite
#ProducteurArtisandeQualit
e

> [Carnet d'inspiration](#)



le Collège
Culinaire
de France



CONFÉRENCE -THÈME 2 LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS



Conférence

Animée par Émilie TARDIF



Échange avec la salle

Conférence

Animée par Émilie TARDIF



CLOTURE

Temanuata GIRARD

Vice-Présidente
Région Centre-Val de Loire
Déléguée à l'Agriculture et
l'alimentation

Yvan SAUMET

Vice-Président
Chambre de Commerce
et d'Industrie Centre-Val de Loire
Délégué au tourisme

Restaurateurs en Centre-Val de Loire

6^e RENCONTRE RÉGIONALE DE LA RESTAURATION

Lundi 15 novembre 2021
de 10h à 16h45 - TOURS



Merci pour votre participation !