



Compte-rendu AFLYHT (J. GERCET et E. LOESCH)

Les parcs d'attraction – Leur politique de liens avec les lycées hôteliers. Les différents types de postes possibles pour de jeunes diplômés.

Franck FLOSE, direction restauration Futuroscope présente la conférence.

Pascal l'Hermite, responsable du développement des sites Center Parc affirme clairement l'objectif de ses missions, aider les services RH à pouvoir les postes et préparer les ouvertures des sites.

Le Futuroscope :

Il est très important de rappeler que le Futuroscope a une restauration indépendante depuis 28 ans et qu'il fête cette année ses 30 ans.

Il possède 8 restaurants à thème, 9 points de vente à emporter et deux bars expérience.

Cela représente 30% du chiffre d'affaire du parc avec 1,7 millions de repas servis dont 450.000 sandwiches.

Pour cela le parc fait appel à plus 80 fournisseurs et a référencé plus de 1600 produits.

Les différents espaces sont en perpétuelle évolution depuis des années avec des particularités permettant d'adapter ces derniers aux demandes et besoins des clients.

La restauration n'échappe pas à la philosophie générale du parc : l'objectif est d'étonner les visiteurs autour d'une formule buffet mais aussi de la restauration plus classique servie à table.

L'aspect futuriste de la cuisine est aussi mise en œuvre avec notamment la cuisine moléculaire qui est présente au Futuroscope.

Il est important de souligner que chaque restaurant fabrique et sert ce qu'il fait.

Concernant la cuisine moléculaire mise en place autour d'un bar dédié, l'idée est de partager des expériences avec des visiteurs à des prix raisonnables.

Le Futuroscope propose des stages mais aussi des contrats d'alternance ou des contrats professionnels.

Une véritable politique de formation existe au parc avec des tuteurs qui ont été formés pour être des relais sur le terrain.

Le parc tire sa richesse de sa diversité dans le cadre des formations des jeunes

82 CDI en restauration et 257 ETP. À partir de février.

L'objectif est de fidéliser à 50, 55%.

Les managers sont formés en l'interne.

Concernant les Centers Parcs :

La présentation est proposée par M Bruno GUTH – Directeur du domaine Le Bois aux Daims.

http://www.centerparcs.fr/fr-fr/france/fp_BD_vacances-domaine-le-bois-aux-daims?qclid=CKWW tz728sCFbYV0wodG oKYg

Il évoque le nouveau site qui ouvrira le 29 juin avec 4500 lits. Cela représente 80 000 à 100 000 nuitées mensuelles.

Ce qui est important c'est d'intégrer la notion de complémentarité d'offre.

La première concurrence interne ce sont les clients qui peuvent faire le repas dans leurs cottages. Cette donnée essentielle est à prendre en compte et il faut ainsi réussir à devancer les besoins des clients.

Le parc proposera 5 espaces de restauration avec un maximum de 1500 repas servis sur un même service.

Au regard de la spécificité citée au préalable, il faut adapter une offre de restauration par le biais de services traiteurs, d'ateliers cuisines, de ventes de produits régionaux ou encore de simples ventes à emporter. Le parc a aussi comme objectif de travailler avec la filière courte. Sont ainsi fréquemment proposés des menus du marché.

Ainsi nous avons 200 collaborateurs présents sur le site en partenariat avec Elior.

La politique RH induit une grande mobilité à l'interne en faisant évoluer les compétences des personnels. L'autre axe c'est d'arriver à une grande fidélisation des collaborateurs.

La progression interne est possible au sein des Center Parcs.

Néanmoins chaque année à besoin de recruter entre 50 et 60 personnes.

Au-delà des métiers directs liés à la restauration, il y a aussi l'ensemble des métiers d'accueil de service et de réception.

L'hébergement est aussi fortement présent.

Le Parc met en avant des besoins dans les métiers de l'hébergement comme les gouvernantes par exemple.

A tous ces métiers se rajoutent également ceux en rapport avec des produits proposés en location mais aussi de l'animation.

Echanges avec la salle.

- L'accueil des stagiaires au niveau hébergement, comment cela se passe-t-il ?

Center Parc ne loge pas les employés. Mais pour les stagiaires où certains CDD des logements sont possibles. Pour le Futuroscope il y a aussi des possibilités de logement prix en charge totalement.

Pour les Center Parc l'accueil se fait pour des stagiaires majeurs.

La difficulté se situe pour les bacs pro qui sont souvent des mineurs.

La difficulté existe pour les chefs d'établissements pour placer des élèves mineurs dans les entreprises.

Ce qui pose le plus de problème c'est quand les mineurs sont hébergés sur site avec des majeurs.

Concernant le Futuroscope des mineurs sont accueillis.

- *Comment sont élaborés ces créations et cet esprit d'entreprendre ?*

Pour le Futuroscope le travail se fait à partir d'idées autour de la thématique futuriste du parc mais aussi en rapport avec les contraintes de mise en œuvre liées au nombre de produits qui doivent être servis.

L'ouverture d'un Center Parc se fait en partenariat avec les pouvoirs publics locaux.

Ce qui est important c'est le respect des protocoles comme par exemple la filière courte.

La complémentarité entre les sites est importante.

Ce qu'il faut retenir c'est cette complémentarité des structures qui apporte une réelle plus value pour la région d'accueil.

Chez Center Parc pour un métier sur le parc il y a deux métiers indirects au moins.

Accueils possibles au Center Parc pour des postes de direction.