



Communiqué de presse
janvier 2023

[Restauration collective]
Le groupe Convivio et JMB formation proposent le nouveau CQP* chef de secteur
(*Certificat de Qualification Professionnelle).

Le Groupe Convivio, conformément à ses engagements RSE, développe une politique active de formation en co-construction avec l'organisme JMB Formation.

Sur l'exercice 2021/2022, plus de 1 200 collaborateurs ont reçu une formation dont une cinquantaine qui se sont présentés aux CQP (Certificat de Qualification Professionnelle).

LE CQP RESPONSABLE DE SUIVI CLIENTELE : UNE PREMIERE !

L'offre de formation Convivio continue de s'étoffer avec la proposition d'un nouveau CQP : **le CQP chef de secteur.**

Le QG l'École, centre de formation du groupe Convivio, est le premier organisme à mettre en œuvre cette démarche de qualification pour la restauration collective, accompagné de JMB Formation, seule structure habilitée à délivrer cette certification.

La première session de 2022 a accueilli 12 participants !

EN QUOI CONSISTE LA FORMATION ?

Les chefs de secteur cherchent avant tout à **approfondir leurs connaissances** et **obtenir un diplôme certifiant.**

Cette formation s'articule autour de 5 blocs de compétences :

- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Encadrer une équipe
- Contrôler la prestation
- Gérer l'exploitation d'un établissement
- Développer et assurer le suivi de la relation commerciale.

Le contenu de la formation, construit à partir du référentiel et des attentes spécifiques du groupe Convivio, intègre plusieurs modules : management/encadrement équipe, ressources humaines (droit social, recrutement, non-discrimination, harcèlement et agissements sexistes...), relation client, gestion exploitation, contrôle de la prestation, RSE...

Au bout de 11 mois de formation en alternance entre l'entreprise et JMB Formation, les candidats passent un examen composé d'un écrit de 2h30, de la soutenance d'un projet professionnel et d'un oral.



De gauche à droite, de haut en bas :
 Anthony BOURGADE (Bretagne),
 Isabelle DESHAYES (Normandie),
 Yannick BRIVAL (PDLL),
 David MOREAU (PDLL),
 Grégoire BEAUMONT (IDF),
 Benoît NICAUD (Chambray),
 Samuel PIERRE DIT LEMARQUAND (Bretagne),
 Julie RAYNAUD (PDLL),
 Marco CURATOLO (Bretagne),
 Akli ABELA (IDF),
 Marina LE PALUD (Bretagne),
 Stany BRUNEAU (Centre Poitou-Charentes).

Zoom sur le poste de chef de secteur en restauration collective

Rattaché au directeur régional, le chef de secteur a la responsabilité de l'organisation et de l'activité des restaurants qui lui sont confiés (de 10 à 30 sites, selon leur taille et leur complexité).

La fonction consiste à animer et manager à distance les équipes composées de professionnels de la cuisine et du service, et piloter le bon déroulement de la prestation de restauration des sites qui peuvent être multiségments (scolaire, entreprise, santé). Il travaille en étroite collaboration avec ses homologues et les différents services experts (RH, compta, achats, communication...).

Il définit des plans d'action pour chaque restaurant en vue de fidéliser ses clients et veille à l'adaptation constante de l'offre selon les attentes clients et convives.

Il est responsable de la construction des budgets et a en charge l'application des orientations du groupe. Il pilote et contrôle les résultats financiers afin d'atteindre les objectifs fixés.

Le chef de secteur est également garant de l'application et du respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.

À PROPOS DE CONVIVIO, GROUPE DE RESTAURATION 100% FAMILIAL

Créé à Rennes en 1982, le groupe Convivio est détenu à 100% par la famille RENOUE et compte aujourd'hui 2 700 collaborateurs. Il est reconnu pour sa capacité à s'adapter aux exigences de ses clients et pour la forte réactivité des équipes de terrain. 1er groupe de restauration indépendant sur la moitié ouest de la France, Convivio se place en 6ème position au niveau national sur le secteur de la restauration collective.

En 2012, le groupe Convivio crée son école de formation à destination des salariés du groupe. **Le QG l'École**, en plus des formations culinaires, propose des sessions dispensées par différents experts dans les domaines de la relation clients, des techniques culinaires, de l'approche de gestion, de la sécurité au travail...

À PROPOS DE JMB FORMATION

JMB Formation, depuis 2004, propose des formations qualifiantes ou non aux établissements de restauration commerciales ou collectives, dans les activités et fonctions de management, de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires. Les entreprises doivent développer **leur compétitivité**, en investissant dans les **compétences stratégiques** (via le développement des talents actuels ou le recrutement) tout en assurant **l'employabilité** de leurs collaborateurs.

La priorité doit être d'investir **proactivement** dans les compétences des individus pour préparer avec eux leurs **parcours professionnels** et assurer leur **évolutivité**.