

Le Salon de l'emploi, idéal pour recruter

La 17^e édition se tiendra vendredi 17 mars. Christophe Béquet, du restaurant le Ponton, y participera. Il recherche serveurs, cuisiniers et plongeurs, pour la saison.

Témoignage

À la tête du restaurant le Ponton depuis dix ans, Christophe Béquet sera présent, cette année encore, au Salon de l'emploi, en vue de recruter du personnel saisonnier. « J'ai fait le tout premier salon. J'ai seulement dû rater une ou deux éditions. »

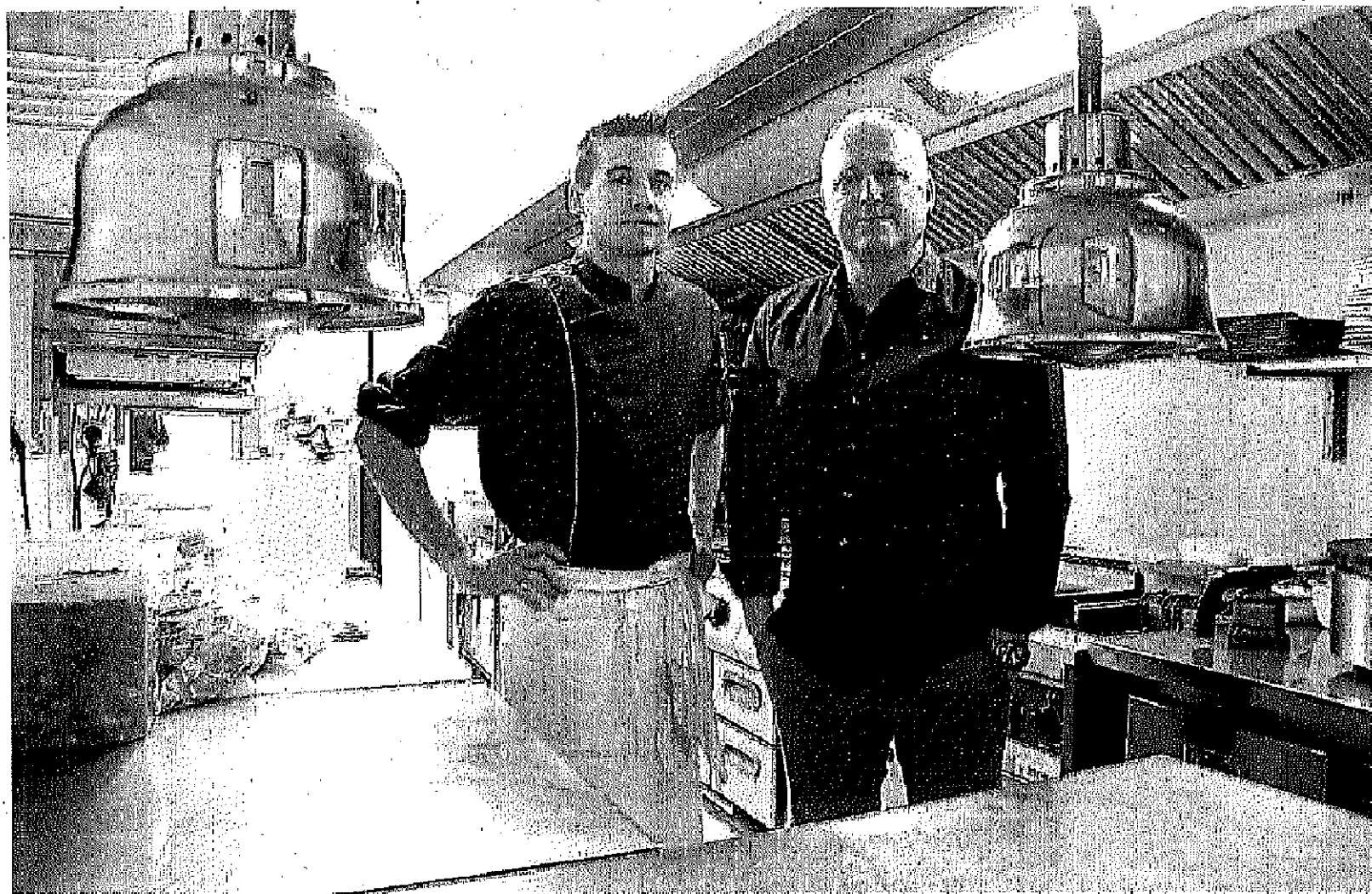
L'établissement sur le port de plaisance fonctionne l'hiver avec six employés, « trois en cuisine, deux en service, une au ménage ». L'été, « on double l'effectif, du fait d'être ouvert sept jours sur sept ».

Comme beaucoup d'autres professionnels, Christophe Béquet espère donc trouver au 17^e Salon de l'emploi, vendredi 17 mars, deux personnes en cuisine, « là où il faut des années d'étude ou de l'expérience », même s'il recherche aussi trois serveurs et deux plongeurs. « La grande difficulté reste la cuisine, où il est nécessaire d'avoir un minimum de base. » L'an dernier, « j'ai eu de la chance avec quatre jeunes issus du lycée Marland ». Aujourd'hui en BTS, « certains doivent assurer un stage à l'étranger, d'avril à septembre ».

Manque de motivation

Un lien reste tissé entre le restaurateur et le lycée hôtelier, via un tableau d'affichage regroupant les offres d'emploi ou par le biais d'un professeur. « Je garde aussi le contact avec mes précédents contrats. »

De nombreux restaurateurs granvillais sont dans le cas de Christophe Béquet, à l'approche des beaux



Maxime Letourneux, chef de cuisine, avec Christophe Béquet, patron du restaurant Le Ponton, à Granville.

jours. « Cet hiver, un cuisinier s'est blessé. Arrêté cinq mois durant, il a été très difficile de le remplacer. »

Un échange avec Pôle emploi a lieu une fois par semaine. « Il y a plusieurs semaines, l'agence de Granville m'a annoncé avoir quatre candidats potentiels. Personne n'est venu ! » se désole le patron du Ponton, qui reconnaît un manque de motivation chez certains jeunes. « Ils ont

pourtant un cursus dans la restauration, de l'expérience. Ils viennent me voir et me demandent si on est ouvert le soir ! »

L'un des freins il y a quelques années pouvait être les conditions de travail difficiles pour une paye pas forcément à la hauteur. « Ce n'est plus le cas aujourd'hui », martèle Christophe Béquet, qui évoque de bons niveaux de salaire en cuisine et

en service, auquel s'ajoute des pourboires mensuels compris « entre 150 et 200 € par personne ».

Le salon de l'emploi permet une bonne prise de contact. « On a de bonne discussion, je récupère plusieurs CV. Chaque année, où j'étais présent, j'ai trouvé du monde. »

Fabien JOUATEL.