



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

ÉCOLE DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME DE LA GASPÉSIE FORUMS CULINAIRES ET PROGRAMMATION 2019-2020 DE SON OFFRE DE FORMATIONS

Gaspé, le 30 mai 2019 – Les 29 et 30 mai 2019, l'équipe de l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie (ERTG) était présente à Percé pour la tenue de son 2^e forum culinaire. Elle a aussi profité du lancement de la saison touristique et gourmande pour faire connaître la programmation 2019-2020 de son offre de formations.

Le défi de la main-d'œuvre qualifiée en restauration

En Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine, on ressent de plus en plus cette pénurie de main-d'œuvre, notamment dans le domaine de la restauration. Tout comme l'industrie touristique fortement saisonnière, le milieu de la formation fait aussi face à de nombreux défis quant au recrutement de candidats :

- La reconnaissance des diplômes professionnels (DEP et ASP) auprès des employeurs;
- La perception « inutile » de la formation professionnelle sur le marché du travail en restauration;
- La valorisation des métiers de la restauration (piètre image des conditions de travail – surtout en cuisine);
- L'embauche d'étudiants non qualifiés durant la haute saison pour pallier au manque de main-d'œuvre formée;
- La méconnaissance de l'offre de formation professionnelle.

Des actions doivent être menées rapidement et c'est maintenant que les principaux acteurs doivent s'attaquer à ce grand chantier de la relève et du rehaussement des compétences en entreprise.

Les opportunités à saisir :

- Réinventer la façon d'offrir la formation pour qu'elle soit attrayante et adaptée aux réalités;
- Profiter de la basse saison pour former les gens qui reçoivent du chômage;
- Promouvoir les différentes possibilités auprès des employés pour atteindre leur diplomation;
- Permettre aux gens en emploi de se perfectionner et d'actualiser leurs connaissances;
- Offrir de l'accompagnement aux employeurs pour les guider dans la professionnalisation de leurs employés;
- Mobiliser les gens de la restauration dans un but commun de former et retenir la relève en leur offrant de belles expériences à vivre.

Afin d'outiller les restaurateurs, échanger et ouvrir les discussions, l'ERTG a sondé les restaurateurs et a ensuite organisé deux forums culinaires sur le territoire de la Gaspésie et des Îles. Ces événements ont été rendus possibles grâce au Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main d'œuvre, octroyée par la Direction régionale de la Commission des partenaires du marché du travail. Ces forums ont permis de démystifier les principaux enjeux liés à la formation et de dégager les opportunités à saisir.

L'équipe du Centre de formation de La Côte-de-Gaspé travaille très fort, depuis deux ans, pour remettre sur pied son École dédiée à la cuisine et à la restauration. Avec sa nouvelle identité visuelle, l'ERTG travaille à bonifier son offre de programmes en misant sur la force du terrain de jeux (maritime et boréal) qui l'entoure. De plus, l'ERTG vise à utiliser le modèle alternance travail-études pour proposer davantage d'heures de stage en entreprise, notamment durant la saison estivale. La programmation 2019-2020 de son offre de formations témoigne des efforts mis en place pour répondre concrètement aux besoins du milieu :

- Formations de type semi-professionnelle;
- Formations professionnelles (DEP);
- Formations pour travailleurs;
- Services aux entreprises;
- Ateliers grand public.

Ancrée. Enracinée, l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie s'inspire de la culture maritime et boréale de la région. Située à Gaspé, elle souhaite rayonner partout en Gaspésie afin d'accompagner les restaurateurs et former la relève de la restauration de demain.

- 30 -

Pour information :

Marie-Noëlle Dion, conseillère en communication et attachée d'administration
Service des communications
Tél. : 418 368-3499, poste 5912
Cell. : 418 360-6119

Katie Jalbert, agente de développement
Secteur Côte-de-Gaspé
Tél. : 418 368-3499, poste 5965
Cell. : 418 360-7883