



Emploi

Bruno Croiset (Accor) : “Il faut choisir un poste en fonction de ses compétences”

Le directeur emploi et conditions de travail du groupe, qui mise sur 2 000 recrutements en 2015, recherche en priorité des candidats en cuisine, en salle et à la réception.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE ÉVEILLARD



“Nous sommes ouverts à tous les profils puisque nous recrutons du CAP au bac + 5”, affirme Bruno Croiset, directeur emploi et conditions de travail d'Accor France

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont vos perspectives actuelles de recrutement ?

Bruno Croiset : Actuellement, sur notre site internet, 475 offres de postes sont à pourvoir en France, dont plus de la moitié en Île-de-France. Quant à nos perspectives de recrutement pour 2015, elles sont de l'ordre de 2 000 personnes en France.

Quels profils recherchez-vous ?

Les trois principaux métiers où nous recherchons des candidats sont la cuisine, le service en salle et la réception d'hôtel. Nous sommes ouverts à tous les profils, puisque nous recrutons du CAP au bac +5. Toutefois, en cuisine, la technicité est indispensable et, à des postes liés à l'accueil et la réception, la maîtrise de l'anglais est un minimum, surtout en Île-de-France.

Quels conseils pouvez-vous donner à un candidat avant un entretien ?

En premier lieu, il doit regarder les offres sur lesquelles il peut se positionner : il faut choisir un poste en fonction de ses compétences, de son expérience. Ensuite, les plus jeunes ne doivent pas hésiter à mettre en avant des stages, des jobs d'été, voire des extras, surtout s'ils ont été réalisés dans des établissements du groupe Accor. Enfin, la présentation est à soigner : le message que le candidat fait passer doit correspondre à une personnalité, une attitude. Le comportement du candidat doit venir appuyer son argumentation.



La brasserie La Mascotte et les hôtels Qualys Carlton's et Sofitel Arc de Triomphe récompensés pour leurs actions en faveur de l'amélioration des conditions de travail



Thierry Champion
dirige la
Brasserie
La Mascotte
à Paris

La Caisse régionale de l'Assurance maladie d'Île-de-France récompense chaque année des entreprises pour leurs actions en faveur de l'amélioration des conditions de travail. Sur les 14 trophées décernés en 2014, trois sont revenus au secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Sous les projecteurs : la brasserie La Mascotte (Paris, XVIII^e) "pour la conception ergonomique de sa nouvelle cuisine et la recherche d'un équilibre essentiel : la qualité des produits travaillés et la qualité de vie au travail des salariés



Le Sofitel Arc-de-Triomphe à Paris

*pour garantir l'entière satisfaction du client". Son dirigeant, **Thierry Champion**, est également président des cafetiers de l'Upih. Autre vainqueur : l'hôtel Qualys Carlton à Paris (IX^e) "pour son action en faveur du pilier social du développement durable et l'intégration d'un nouvel outil pour les femmes de chambre,*

le Fixacouette, qui révolutionne le housage et le dehousage de la couette". L'hôtel Sofitel Arc de Triomphe à Paris (I^{er}) a aussi été récompensé "pour le déploiement d'un nouveau procédé de nettoyage dans les étages : un aspirateur nettoyeur à vapeur sèche qui supprime l'utilisation des produits chimiques".