

Les Métiers de Service: une date importante!



By Ô SERVICE Des Talents de demain, 20 juin 2016
Chronique : Florence GRUMIAUX

Michaël Ellis: Fichtre!

Didascalies: (aucun bavardage). Une prise de parole précieuse du directeur du Guide Rouge tant attendue par les professionnels des Métiers de Service, au regard, que celui-ci pourrait octroyer à la profession. Rien d'impossible à cette première Assemblée Générale de Paris; la preuve le lundi 20 Juin dernier; la véracité des expressions de Michaël Ellis: « le client cherche une expérience, une histoire » ; « la cuisine est nécessaire mais pas suffisante » ; « reconnaître la salle » montrent que l'interface Client / Entreprise évoluent et que cette coopération du guide impliquerait une conscience périphérique du travail collectif de la cuisine et de la salle, primordiale afin de respecter les Hommes.

Sartres, l'être et le néant

Le marasme de la notion de « servilité » est encore présent et fragile. A chacune des parties prenantes directement ou indirectement en contact avec le client de retrouver la notion de servitude et la « noblesse de la profession », essentielle par une

reconnaissance multidimensionnelle. En espérant que l'intervention du Directeur des Guides Michelin permette d'avancer ensemble pour interagir sur le levier de la Revalorisation de la profession. Et puis, pour conclure, face à la kyrielle de professionnels, à une demande de reconnaissance et de revalorisation des Métiers de Service, est-ce que le guide sera un concept unificateur pour les managers de restaurant ? ...on attend la suite en 2017 !

Professionnels et enseignants: des compétences à mobiliser

Le monde économique; réelle dichotomie entre le corps professoral et les entreprises, marque la notion de frontières de connaissances entre les jeunes apprentis, l'enseignant et l'entreprise, il met l'accent sur les divergences et pose donc le problème de la gestion des articulations pourtant appelés à travailler ensemble. Dans l'amphithéâtre, une odeur de café, servi par les jeunes apprentis du CFA Médéric, à permis d'avancer main dans la main, pour exprimer ce besoin réciproque d'accueillir davantage les enseignants et les jeunes dans les entreprises et les professionnels dans les lycées Hôteliers.

Faire connaître la profession

Essentiel pour l'avenir des jeunes Talents de demain, parler des Métiers de Service, va permettre l'action de sensibilisation et prendre en compte la nouvelle génération dites Émos / génération Z. Il est urgent de décroquer, faire des ajustements, mettre en avant le Savoir-Être de chacun tels que l'humilité, la sensibilité, la générosité tout en respectant la tradition, les fondamentaux, le monde d'aujourd'hui, et l'évolution positive des Mœurs.

L'apprentissage

La nécessité d'éveiller les sens et la curiosité des jeunes apprentis. Les professionnels et les enseignants doivent être conscients de développer deux devoirs. Le devoir d'éveil et le devoir d'acteur et de Savoir-Être; atouts indéniables de fidélisation des futurs Jeunes Talents de demain. « Les faire et les voir grandir, tels sont nos devoirs ».

Dissymétrie

La parité Hommes / Femmes évoquée n'avait pas l'intention de dresser un panégyrique des femmes, pas plus de se livrer à une critique systématique des hommes au pouvoir mais de constater que la monoculture masculine s'essouffle dans les entreprises et de dépasser l'impertinence de la définition du sexe qui devient définition de genre avec hiérarchie, discrimination, exclusion. A chacun de mettre en évidence le concept d'équité pour jouer un rôle fédérateur !

Pour prolonger notre émotion, l'Assemblée Générale à poser la première pierre. Il est temps d'avancer ensemble pour communiquer, créer du lien, Faire connaître, Faire aimer et Faire de futurs Talents. L'association Ô Service des Talents de demain, présidée par une figure attachante, passionnée à sa profession et sa cascade de bisous: Denis Courtiade, fédère les acteurs des Métiers de Service, vecteurs et porteurs de message de la parole professionnelle. Et puis, pour clore, je souhaitais vous faire partager une réflexion que j'apprécie de Paul Valéry: « Mettons en commun ce que nous avons de meilleur et enrichissons-nous de nos différences ».

Et vous, dans votre entreprise, quelle attitude avez-vous au regard des Métiers de Service ?