

Développement des talents

Beachcomber célèbre ses premiers diplômés du Projet Métier

Beachcomber Resorts & Hotels poursuit ses actions en faveur du développement des talents et la valorisation des compétences. Vingt-quatre Artisans viennent de compléter avec succès la formation diplômante en Cuisine, Pâtisserie, et F&B, initiée par le Groupe en partenariat avec l'Institut Escoffier, en novembre 2021. Ce programme, intitulé le Projet Métier, a la particularité d'avoir été conçu sur mesure et d'être fondé sur le Beachcomber Way. Il a pour vocation d'être un ascenseur social et professionnel pour les apprenants.

D'une durée de 2 ans, le cursus cible trois cœurs de métier : Cuisine, Pâtisserie et F&B, avec un triple objectif : développer les compétences, favoriser l'épanouissement professionnel et répondre aux nouvelles attentes de l'industrie. Le programme se décline en trois niveaux distincts. Le premier niveau est consacré aux fondamentaux des métiers de cuisinier, pâtissier et responsable de restaurant. Le niveau 2 met l'accent sur le développement et l'affinement des compétences techniques, en intégrant les tendances émergentes et l'évolution des attentes des clients. Le niveau 3 porte sur le *management*, notamment la comptabilité, la gestion opérationnelle et le leadership.

Au-delà de ces trois axes principaux, le parcours intègre aussi des Master Class animées par des professionnels français de la restauration, parmi lesquels, le Meilleur Ouvrier de France (Restauration) Jean-François Dally, le cuisinier scientifique Nicolas Bré, spécialiste de la cuisine moléculaire et le maître charcutier Christophe Berlache.

Le programme pédagogique repose également sur l'expérience et l'expertise des encadrants de Beachcomber, avec des modules, au cours desquels, des chefs exécutifs, chefs pâtissiers et directeurs de la restauration de Beachcomber échangent avec les apprenants sur plusieurs thématiques. Aussi cette première promotion a accueilli les interventions de Moorogun Coopen, Executive Chef du Shandrani Beachcomber, Ajay Kurnauth, Executive Sous-Chef du Canonier Beachcomber et Jean-Yves Maniacara, F&B Manager du Shandrani Beachcomber. A la carte, accompagnement, partage du savoir et du savoir-être, mentorat...

« Nous sommes heureux et fiers de célébrer la première promotion du Projet Métier. C'est l'aboutissement d'une démarche commencée en 2019, mais qui dû être reportée de 2 ans en raison de la crise sanitaire. Notre ambition à travers le Projet Métier est d'offrir à nos équipes une formation diplômante spécifique à Beachcomber, leur permettant de se perfectionner et d'évoluer au sein du Groupe », déclare Jean-Louis Pismont, COO de Beachcomber. *« Dans le cadre de la conception de ce cursus, nous avons travaillé en partenariat avec l'Institut Escoffier, pour définir ensemble un parcours pédagogique innovant, reflétant nos valeurs, nos notions d'excellence, et les nouvelles tendances de l'hôtellerie. Félicitations à tous nos diplômés !»*

La cohorte a réalisé 100% de réussite à l'examen de fin d'étude conduit par l'Institut Escoffier, avec trois lauréats : Jennifer Félicité (Major de promo et lauréate côté Pâtisserie). Vijaya Pentiah (lauréate côté Cuisine) et Sunjayduth Bhugoo (lauréat en Restauration). Tous trois sont des Artisans du Shandrani Beachcomber Resort & Spa.

Le 19 mars prochain, les 24 promus du Projet Métier recevront leurs diplômes, au cours de la Graduation Ceremony de l'Institut Escoffier qui se déroulera au Caudan Arts Centre. « Je suis ravi que la première génération du projet métier ait connue un immense succès. Les 24 participants n'ont rien lâché durant ces deux années de formation diplômante, arrivant au final à 100 % de réussite. Cette expérience transformative donne une motivation et un engagement énorme dans le travail. C'est fantastique. Nous allons démarrer la seconde génération du projet Métier très prochainement. Merci également à Beachcomber pour sa confiance. Le maillage de la relation école industrie est à l'honneur. Bravo », déclare Jérôme Fabre, directeur général de l'Institut Escoffier.

Encadré

Jennifer Félicité, Major de Promo et lauréate côté Cuisine

Chef de partie au Shandrani Beachcomber

« C'était une expérience enrichissante et intense. J'ai appris énormément notamment sur les nouvelles techniques en matière de pâtisserie fusion, pâtisserie sans gluten, et la chocolaterie. Les formateurs, experts dans leurs domaines respectifs, ont su nous transmettre tous les éléments essentiels : de la pâtisserie fine, au management, leadership et comptabilité.»

Sunjayduth Bhugoo, lauréat côté Restauration

Restaurant Manager au Shandrani Beachcomber

«J'ai commencé au Shandrani Beachcomber, il y a 17 ans en tant que Trainee Waiter. A l'époque, je n'avais aucune expérience du métier. C'est à l'hôtel que j'ai fait mon apprentissage et c'est Beachcomber qui m'a parrainé 2012 pour que je puisse suivre la formation NC3 à l'école hôtelière sir Gaëtan Duval. Puis le Groupe m'a permis de participer à la formation au métier de sommelier (niveau 1)70. C'est grâce à cet encadrement, que j'ai grandi professionnellement. Aujourd'hui, c'est une fierté d'avoir complété le Projet Métier d'être diplômé de l'Institut Escoffier.»

Natacha Pentiah, lauréate côté Pâtisserie

Sous-Chef au Shandrani Beachcomber

« Instructive et motivante ! C'est une formation qui permet non seulement de perfectionner nos gestes techniques, mais aussi de mieux comprendre certains processus et d'acquérir des compétences de gestion et de leadership. J'ai aussi particulièrement apprécié les échanges avec les et les moments de partage avec les collègues venant des autres hôtels Beachcomber, participant au programme..»

Contact presse :

Sheila Ramsamy – sramsamy@beachcomber.com - T (230) 6019380

Beachcomber House, Botanical Garden Street, Curepipe 74213, Mauritius