

« LE NEW VILLE » RÉOUVERTURE DU RESTAURANT D'APPLICATION MARDI 15 JUIN 2021 AU PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION DU GIEP-NC



Le New Ville, restaurant d'application du Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles (GIEP-NC), réouvrira ses portes au public du mardi au jeudi, de 12h00 à 14h00, dès le 15 juin 2021.

Situé au 10, rue Kataoui à Nouville, ce restaurant pédagogique existe depuis 1990. Il est destiné à la mise en pratique des formations délivrées aux stagiaires cuisiniers et serveurs du pôle Hôtellerie Restauration au GIEP-NC.

Le New Ville est aussi la vitrine du savoir-faire des stagiaires et de leurs formateurs auprès du grand public

Des formations diplômantes

Depuis le 3 mai 2021 des stagiaires originaires de la province des Iles ont débuté leur formation au pôle Hôtellerie Restauration dans le cadre de la mise en place du projet hôtelier Wadra Bay sur la commune de Lifou

Ainsi, les stagiaires **Cuisiniers** sont formés par le chef Fabien MUCHUITTI, tandis que les stagiaires **Serveurs en restauration** seront formés par Christophe CORMIER.

Ces formations professionnelles déboucheront sur des titres professionnels et par la suite, sur des spécialisations en fonction des postes proposés.

Un savoir-faire reconnu

Ces formations diplômantes proposées par le GIEP-NC permettent d'acquérir les compétences essentielles pour atteindre le niveau d'autonomie nécessaire à l'exercice de ces métiers.

Le pôle Hôtellerie Restauration est reconnu par les professionnels qui accueillent en confiance les stagiaires du GIEP-NC. Les taux d'insertion et de maintien dans l'emploi à l'issue de ces parcours de formation sont élevés.

Des menus entièrement réalisés et servis par les stagiaires

Au menu de ce déjeuner de réouverture : œufs brouillés au foie de volaille, rôti de bœuf et son jus poivré avec son accompagnement du marché, et assortiment de pâtisseries.

Des **suggestions du jour** sont également proposées à chaque déjeuner en valorisant les produits locaux.

Les **menus** sont consultables sur le site Internet du restaurant www.newville.nc et sur la page facebook du restaurant.

Réservation obligatoire au 86 41 07 du lundi au vendredi entre 7h30 et 16h15.



• Pour assister aux formations en cuisine et/ou en salle

• Pour rencontrer les stagiaires et/ou les formateurs

• Pour plus d'informations :

contactez Jérôme DEVILLERS, chargé de communication au GIEP-NC,
au 28 61 54 (communication@giep.nc)



Retrouvez nos
communiqués de presse
sur www.giep.nc
rubrique
"Espace Médias"

« LE NEW VILLE » RÉOUVERTURE DU RESTAURANT D'APPLICATION MARDI 15 JUIN 2021 AU PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION DU GIEP-NC

L'offre du restaurant

Pour réserver une table au restaurant Le New Ville

Réservations par téléphone au 86 41 07 du lundi au vendredi de 7h30 à 16h15.

Les horaires et jours d'ouverture

Pour le déjeuner :

Accueil de la clientèle du mardi au jeudi entre 12h00 et 12h30.

Fin de service à 14h00.

Pour le dîner (sur événements spéciaux) :

Accueil de la clientèle entre 19h00 et 19h45.

Les menus

Pour plus d'informations et consulter les menus, rendez-vous sur www.newville.nc ou sur la page Facebook www.facebook.com/newvillrestaurant/

Les tarifs

- Formule déjeuner (entrée, plat, dessert) : 2 500 XPF TTC
- Formule dîner gastronomique (soirée spéciale incluant mise en bouche, entrée, plat, dessert) : 4 200 XPF TTC
- Formule buffet à volonté et à thème : 4 500 XPF TTC

Le règlement

Règlement se fait sur place uniquement par chèque ou en espèces.



Former le personnel du futur hôtel Wadra Bay



Situé dans la Baie de Wadra sur l'île de Lifou, le projet est porté par le GDPL Gouleza et la Province des Iles Loyauté via la SODIL. Situé en terres coutumières, c'est le plus grand projet en la matière jamais porté par la Province des Iles Loyauté.

Il s'inscrit dans le cadre du Plan de Développement Touristique Concerté en Nouvelle-Calédonie et incarne la politique volontariste de la Province des Iles Loyauté à la valorisation et au développement de ses terres, mais également à la fixation de ses populations grâce aux emplois directs et indirects induits.

La venue du groupe InterContinental, permettra à la Nouvelle-Calédonie de profiter du réseau mondial *InterContinental Hotels Groups* fort de 40 millions de membres.



LE PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION DU GIEP-NC



Présentation du pôle

Situé à Nouville -10, rue Kataoui, le pôle existe depuis 1973. Reconnu par les professionnels, avec des taux d'insertion et de maintien dans l'emploi élevés, il est essentiellement orienté sur les formations qualifiantes de cuisinier et de serveur de niveau 3 (CAP / BEP).

Il propose une offre de formation professionnelle continue modulaire, ainsi que des plateaux techniques à la location.

Enfin, le restaurant Le New Ville contribue également à valoriser l'image du GIEP-NC, à travers l'accueil du public au restaurant pédagogique mais aussi avec des prestations de restauration parfois hors les murs.



Les formations pour demandeurs d'emploi

Les formations destinées aux demandeurs d'emploi, concernent les métiers suivants :

- Agent de propreté et d'hygiène
- Cuisinier
- Réceptionniste en hôtellerie
- Serveur en restauration

Les prestations aux entreprises

Les formations dispensées par le pôle Hôtellerie Restauration sont aussi adaptées aux besoins de formation continue des salariés en activité.

En effet, pour que la durée des formations, oscillant entre 4 et 11 mois, ne soit pas un obstacle à leur suivi, l'équipe pédagogique du GIEP-NC propose également un programme de formation sur-mesure, sur la base de modules courts :

- Accueil et réception
- Agent de propreté et d'hygiène
- Chef de partie
- Cuisine en collectivité
- Cuisinier
- Employé de maison
- Femme de chambre
- Gouvernante
- Réceptionniste en hôtellerie
- Repassage
- Serveur en restauration
- Service en collectivité
- Service en salle et bar
- Superviseur





GRUPEMENT POUR L'INSERTION & L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES

LE GROUPEMENT POUR L'INSERTION ET L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES (GIEP-NC)

Présentation

Créé en 2019, le Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles (GIEP-NC) est issu de la fusion de trois établissements publics du domaine de la formation professionnelle : l'EFPA, l'EMM et l'IDC-NC. La volonté de favoriser un continuum dans le parcours de formation et d'insertion a conduit ces structures à se regrouper au sein d'un seul organisme, le GIEP-NC.

Les formations professionnelles mises en oeuvre par le groupement, s'adressent :

- Aux publics les plus éloignés de l'emploi afin de favoriser leur insertion
- Aux entreprises et à leurs salariés, par une offre de formation professionnelle continue (remise à niveau technique, perfectionnement, évolution technologique, reconversion professionnelle, VAE...)

Les missions du GIEP-NC

Le GIEP-NC est un ensemble de pôles de compétences pour le développement professionnel. Il a pour mission de :

- Informer, orienter et accompagner dans le projet professionnel ;
- Préparer à l'emploi et/ou à une formation qualifiante ;
- Former aux métiers de l'hôtellerie-restauration, de l'industrie, de la maintenance automobile et engins, de la mer et du transport logistique.

Ces missions ont pour objectif de favoriser :

- L'insertion ou la réinsertion professionnelle ;
- L'acquisition d'une qualification professionnelle reconnue ;
- L'adaptation et le maintien dans l'emploi ;
- La promotion professionnelle et sociale par l'accès aux différents niveaux de qualification.

La gouvernance du GIEP-NC

Les membres fondateurs du GIEP-NC sont :

- La Nouvelle-Calédonie,
- Les trois provinces,
- Les organisations syndicales de salariés et les organisations d'employeurs,
- Les missions d'insertion des jeunes des provinces Nord et Sud,
- L'Établissement Provincial de l'Insertion, de la Formation et de l'Emploi (EPIFE) .

La gouvernance stratégique du groupement est confiée à une assemblée générale organisée en trois collèges :

- Institutionnel
- Partenaires sociaux
- Insertion

La gouvernance opérationnelle est assurée par un conseil d'administration resserré dont le président est également le président de l'assemblée générale. Le directeur assure le fonctionnement du groupement, sous l'autorité du conseil d'administration et de son président.