

## RÉOUVERTURE DU RESTAURANT D'APPLICATION « LE NEW VILLE » AU PÔLE HÔTELLERIE RESTAURATION DU GIEP-NC

**MARDI 05 SEPTEMBRE 2023**



**Le New Ville, restaurant d'application du GIEP-NC, rouvrira ses portes au public une semaine par mois, du mardi au jeudi, de 12h00 à 14h00, dès le 05 septembre 2023. Les réservations par téléphones sont dès à présent possible au 52 71 40.**

Situé au 10, rue Kataoui à Nouville, ce restaurant pédagogique créé en 1990, est destiné à la mise en pratique des formations délivrées aux stagiaires cuisiniers et serveurs du pôle Hôtellerie Restauration au Groupement pour l'Insertion et l'évolution Professionnelles (GIEP-NC).

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

### Des menus entièrement réalisés et servis par les stagiaires

Désormais ouvert uniquement 3 jours par mois, l'équipe du New Ville accueillera ses premiers clients dès le 05 septembre avec au menu une bisque de crevettes, un poulet du pays façon fafa, et un buffet de desserts autour des fruits de saison.

Des **suggestions du jour** cocrées par les stagiaires sont également proposées.

Les **dates d'ouverture** et les **menus** sont consultables sur [www.newville.nc](http://www.newville.nc) ou sur la page Facebook [www.facebook.com/newvillerestaurant/](https://www.facebook.com/newvillerestaurant/).

### Des formations diplômantes

Depuis 2023, le pôle est agréé par la Direction de la Formation Professionnelle Continue (DFPC) en tant que Centre de Formation par Alternance (CFA).

Reconnu par les professionnels, avec des taux d'insertion et de maintien dans l'emploi élevés, le pôle Hôtellerie Restauration est essentiellement orienté sur les formations qualifiantes de cuisinier et de serveur de niveau 3 (CAP / BEP). Le pôle propose également aux entreprises un programme de formation sur-mesure, sur la base de modules courts, des plateaux techniques à la location et des prestations de restauration.

### Information pratiques

**Réservation obligatoire** au 52 71 40 du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h à 16h, le vendredi de 9h à 11h.

**Consultation des jours d'ouvertures et des menus** sur [www.newville.nc](http://www.newville.nc) ou sur [www.facebook.com/newvillerestaurant/](https://www.facebook.com/newvillerestaurant/).

**Accueil** entre 12h00 et 12h30. Un seul service.

**Durée du service** : pour profiter pleinement de votre repas **prévoir une durée de service de 12h30 à 14h.**

**Formule déjeuner** : entrée, plat, et dessert au tarif 2 500 XPF TTC.

**Règlement** : sur place uniquement par chèque ou en espèces.



• **Pour assister aux formations en cuisine et/ou en salle**  
• **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](http://www.giep.nc)  
rubrique  
"Espace Médias"



#### Un savoir-faire reconnu

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 également aux entreprises, un programme de formation sur-mesure, sur la base de modules courts, des plateaux techniques à la location et des prestations de restauration.

Depuis 2023, le pôle est agréé par la Direction de la Formation Professionnelle Continue (DFPC) en tant que Centre de Formation par Alternance (CFA).

Le restaurant d'application du GIEP-NC – le NEWVILLE, est la vitrine du savoir-faire des stagiaires et de leurs formateurs auprès du grand public.



#### La formation par l'alternance

Une formation diplômante gratuite, un statut de salarié de l'entreprise avec un contrat de travail spécifique (le Contrat Unique d'Alternance). Le salaire est calculé sur la base d'un pourcentage du SMG en fonction de l'âge et du niveau de formation de l'alternant qui bénéficie d'une augmentation annuelle, d'une couverture sociale et de congés. Il couvre toute la durée de la formation y compris l'examen final (durée : 4 ans maximum).



#### Les formations pour demandeurs d'emploi

Les formations destinées aux demandeurs d'emploi, concernent les métiers d'Agent de propreté et d'hygiène, de Cuisinier, de Réceptionniste en hôtellerie, et de Serveur en restauration. Ces formations diplômantes permettent d'acquérir les compétences essentielles pour atteindre le niveau d'autonomie nécessaire à l'exercice de ces métiers.

#### 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 dans les domaines suivants :

- Hôtellerie (Femme de chambre, Gouvernante, Repassage, Superviseur),
- Nettoyage (Agent de propreté et d'hygiène, Employé de maison),
- Cuisine (Chef de partie, Cuisine en collectivité),
- Service (Accueil et réception, Service en collectivité, Service en salle et bar)
- Réception (Accueil et réception).

#### Quels atouts de l'ingénierie pédagogique mise en oeuvre ?

Le Groupement pour l'Insertion et l'évolution Professionnelles (GIEP-NC) est en capacité de développer des programmes de formation totalement conçus « à la carte ».

Un premier travail avec le service formation développement peut aider l'entreprise à analyser et formaliser ses besoins grâce à des prestations spécifiques telles que le bilan de compétences professionnelles, l'évaluation des compétences et aptitudes professionnelles ou bien l'analyse et le diagnostic.

Si des besoins très spécifiques sont identifiés, des prestataires hors Nouvelle-Calédonie peuvent être mobilisés grâce aux partenariats développés par le GIEP-NC.

La formation peut être délivrée soit dans l'entreprise soit sur les plateaux techniques du pôle Hôtellerie Restauration avec une pédagogie axée sur le training factory (plateaux techniques équipés au plus près de ce que le stagiaire va trouver dans son secteur professionnel).

De la même manière, la progression pédagogique est axée sur des situations de travail rencontrées dans une véritable activité de production.

Enfin, le Groupement pour l'Insertion et l'évolution Professionnelles peut mettre en œuvre des dispositifs d'évaluation post formation afin de vérifier les apports formatifs.

Fort de ses compétences en matière d'ingénierie de formation, le GIEP-NC est en capacité d'aider l'entreprise en amont dans la définition de son cahier des charges et de lui proposer les modules de formation conçus sur-mesure en adéquation avec ses besoins spécifiques.

L'établissement est également en mesure de proposer en location tout ou partie de ses ateliers pour que l'entreprise si elle le souhaite, puisse y déployer ses propres formations avec ses formateurs.



### RÉOUVERTURE DU RESTAURANT D'APPLICATION « LE NEW VILLE »

La formation en alternance

 **Hôtellerie Restauration**



#### Le CFA du GIEP-NC

Le pôle Hôtellerie Restauration, agréé par la Direction de la Formation Professionnelle Continue en 2023, dispense des formations en alternance en tant que CFA.

#### Être alternant

Apprendre un métier, obtenir un diplôme et acquérir de l'expérience professionnelle avec la formation en alternance.

#### Les avantages

- Une formation diplômante gratuite
- Un statut de salarié de l'entreprise :
  - un contrat de travail spécifique (le Contrat Unique d'Alternance),
  - d'un salaire calculé sur la base d'un pourcentage du SMG (en fonction de l'âge et du niveau de formation, avec une augmentation annuelle),
  - d'une couverture sociale et de congés.



#### Format de l'alternance

La formation alterne entre :

- Des cours en atelier au CFA
- De la pratique en entreprise



Le rythme dépend de la formation. L'alternance privilégie la pratique professionnelle. L'alternant est donc plus souvent en entreprise qu'en cours au CFA.

#### Un dispositif exigeant et engageant

Pour réussir son alternance, les efforts à fournir sont importants. L'alternant doit s'investir dans la formation théorique et pratique au CFA, comme dans l'entreprise. Il doit respecter ses engagements envers le centre de formation, le tuteur et l'entreprise, qui sont précisés dans la convention de formation.



#### Les avantages pour l'entreprise

- L'employeur forme un collaborateur au plus près des besoins de l'entreprise et de ses valeurs. Il pourra être recruté en toute confiance à l'issue de son alternance.
- En transmettant son expérience et ses compétences à un alternant, l'employeur contribue à l'avenir du métier et à maintenir la qualité et la compétitivité de son secteur d'activité
- Exonération totale des charges patronales sur le salaire de l'alternant et aide financière au tuteur



### Principes de la formation en alternance

#### Conditions de formation au plus proche de la réalité

- Des ateliers professionnels adaptés à chaque formation
- Des formateurs spécialisés pour chaque module technique

#### Format de l'alternance

- Varie selon chaque formation. Exemples : 1 semaine en cours et 3 semaines en entreprise, ou 1 jour / 3 jours
- Base des 35 heures en centre et 39 heures en entreprise (ou selon la convention collective)

#### Statut de l'alternant

- Il est salarié d'entreprise en Contrat Unique d'alternance (CDD spécifique).
- Accès aux congés selon convention de l'entreprise et arrêt de travail si maladie/accident

#### Rémunération de l'alternant (code du travail calédonien)

- Salaire selon l'âge, le niveau de formation, la convention collective, l'accord d'entreprise ou un pourcentage du SMG fixé par arrêté du gouvernement.
- Évolue progressivement les deuxièmes et troisièmes années de formation.

### Un engagement tripartite

#### L'employeur s'engage à :

- Dédier un tuteur expérimenté à l'alternant (l'employeur lui-même ou un salarié, appuyé par un formateur du CFA)
- Verser un salaire (Exonération des charges patronales)
- Mettre en œuvre les compétences vues en formation

#### Le CFA assure :

- Une formation professionnelle diplômante
- L'accompagnement de l'apprenant
- L'organisation de la coopération entre formateurs et tuteur de l'alternant

#### L'alternant s'oblige à :

- À travailler pour son employeur pendant toute la durée du contrat
- Suivre la formation dispensée en centre
- Réaliser les tâches confiées en lien avec son métier préparé

### Le contrat Unique d'Alternance

Le contrat de travail tripartite à durée déterminée (fourni par le CFA) doit être conclu entre l'alternant et l'entreprise. Il couvre toute la durée de la formation y compris l'examen final (durée : 4 ans maximum).





GRUPEMENT POUR L'INSERTION & L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES

## **RÉOUVERTURE DU RESTAURANT D'APPLICATION « LE NEW VILLE »**

### **Présentation du Groupement pour l'Insertion et l'Évolution professionnelles (GIEP-NC)**

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.