



Lancement de la première plateforme de recrutement sans CV spécialisée dans le secteur de la restauration

Avec 270 000 offres d'emploi encore disponibles pour cet été, le recrutement dans le secteur de la restauration est en crise. L'une des causes de cette désertion du secteur : sa réputation. Pour apporter sa pierre à l'édifice de manière concrète, #Respecte Ta Cuisine lance une plateforme d'un genre nouveau qui met en lumière des données comportementales en plus des savoir-faire techniques, pour les établissements qui partagent les valeurs de l'association.

Alors que la saison est sur le point de commencer, plusieurs restaurateurs sont contraints de fermer leur établissement par manque de personnel. Le secteur doit faire face à une transformation globale de son fonctionnement pour revaloriser son attractivité.

Au-delà du fait que les professionnels du secteur doivent améliorer les conditions de travail pour faire venir de nouveaux arrivants, il est aussi reconnu qu'en modifiant ses critères et ses champs de recherche et en sortant de son réseau habituel, les employeurs augmentent leurs chances de recruter. Mécaniquement, ces méthodes ouvrent des opportunités à des profils ou discriminés, ou non identifiés au premier abord, qui se révèlent être des candidats potentiels. Ceci répond par ailleurs à des objectifs d'inclusion, que de nombreuses entreprises évaluent comme faisant partie d'une équation positive menant à davantage de performance.

Oui, mais comment ?

Le concept de #Respecte Ta Cuisine est simple : une plateforme de recrutement sans CV ni lettre de motivation, basée sur 3 critères indissociables : les savoir-faire, les savoir-être et les valeurs partagées.

Au niveau des savoir-faire, à compétences égales, recrutement égal. En ne connaissant pas l'identité des candidats, les établissements sont amenés à se concentrer uniquement sur des éléments factuels, comme déterminer techniquement les compétences attendues pour un poste. La plateforme d'emploi de #Respecte Ta Cuisine intègre évidemment l'expérience et la formation comme dans un CV traditionnel, mais ne fournit pas d'informations personnelles

comme le genre. Par conséquent, ce système ouvre plus naturellement le recrutement à des candidats aux profils diversifiés. En effet, même sans volonté affirmée de discriminer, on peut le faire de façon inconsciente sur des postes à responsabilité à cause de préjugés ou de biais cognitifs.

Autres éléments de plus en plus déployés dans le recrutement, car aussi significatifs voire plus que les savoir-faire et moins modifiables, la plateforme d'emploi de #Respecte Ta Cuisine déploie le champ des savoir-être (*soft skills*) : autonomie, esprit d'équipe, leadership, capacité d'écoute... Il s'agit des traits de personnalité et comportementaux qui reflètent la manière dont le candidat se comporte, à la fois pour le poste mais aussi pour sa complémentarité avec les autres employés. Certains grands groupes de l'hôtellerie-restauration ont déjà pris le pli de se concentrer sur ces critères, en allant jusqu'à les utiliser pour recruter des personnes, même sans compétence technique, qu'ils forment ensuite en interne.

Enfin, les valeurs partagées.

Pour que le recrutement s'inscrive dans la durée et que les équipes soient pérennisées, les valeurs de l'établissement et celles du candidat sont essentielles : dans un formulaire en ligne, l'établissement et les candidats sélectionnent parmi plus de 20 valeurs pour se retrouver sur un même socle. Articulées autour de priorités telles que la solidarité, le courage, l'excellence, ou la tolérance, ces valeurs individuelles viennent coïncider avec une culture d'entreprise.

#Respecte Ta Cuisine effectue par la suite un matching de tous ces éléments pour optimiser le recrutement en remettant l'humain au centre des préoccupations, pour plus de mixité, d'égalité des chances et de performance.

La plateforme d'emploi de #Respecte Ta Cuisine vient en prolongement d'accompagnements de restaurants autour de leur performance sociale, visant à créer un mouvement de Restaurateurs Socialement Engagés au sein d'un label Marianne de la Cuisine. L'association déploie parallèlement des formations dans les écoles hôtelières de prévention des violences pour sortir le secteur de ce qui peut être considéré comme la « normalité ». A travers ces actions, l'association se mobilise pour que chacun se retrouve autour de bonnes pratiques et de relations professionnelles apaisées.

Créée en 2021 suite au lancement de notre Manifeste, #Respecte Ta Cuisine est une association républicaine qui agit dans le secteur de la restauration pour faire avancer l'égalité femmes-hommes, défendre l'intégrité des personnes face aux violences qu'elles peuvent subir, promouvoir l'inclusion et mettre en lumière un management respectueux et collaboratif.

Notre association diffuse des messages de bienveillance, de paix et d'adelphté et fédère tous les acteurs du secteur autour des enjeux de performance sociale et de recrutement.

Contact presse :

Constance Vital Durand

cvitaldurand@respectetacuisine.com

06 45 05 14 68