

Umih l'essentiel

**Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos
Gîtes**

Sommaire

- 3 Métiers en tension
- 4 Licence IV
Salon Food Hotel Tech
- 6 Salon de l'Agriculture 2025
- 8 Snack Show 2025

Dans les départements

- 10 Restaurants éphémères
- 12 Umih La Réunion
- 14 Umih 06 Cannes
Umih 28
- 15 Umih Centre -Val de Loire
Umih 57
- 16 Umih 19-23
Umih Occitanie

Carnet

Umih 66 : Brice Sannac a été réélu à la présidence

Umih 88 : Hervé Pierrel succède à Xavier Grimon.

Umih Pays-de-la-Loire :
Alexandre Thiebaud succède à
François Taillandier

Umih 63 : Alain Grégoire
succède à Martine Courbon

Agenda

2 - 3 avril : Salon Snack Show
Paris-Porte de Versailles.

17-19 novembre : Congrès de
l'Umih à Perpignan.

LE MAGAZINE DES ÉLUS DE L'UMIH



LE MOT DE THIERRY MARX
PRESIDENT CONFEDERAL

Cher(e)s collègues,
Cher(e)s ami(e)s

Nous venons de vivre un mois de mars particulièrement intense en termes de dossiers à traiter. Le Salon de l'Agriculture, où les élus de l'Umih étaient largement présents, fut l'occasion de réaffirmer notre soutien indéfectible aux agriculteurs français qui chaque jour nous approvisionnent en produits de qualité.

Nous avons pu reconstruire les ministres avec lesquels nous avons l'habitude de travailler et aborder avec eux nos priorités en matière d'offre touristique et d'emplois, notamment l'actualisation de la liste des métiers en tension. De leur rappeler simplement que nous sommes une profession responsable et que nos revendications apportent des solutions aux problématiques de la société. Notre participation active à la Semaine des métiers du Tourisme est une illustration parfaite de mes propos. Dans tous les départements, des restaurants éphémères s'organisent, ainsi que des forums, des concours tel que Job chef en Occitanie, etc. Peu importe les parcours, les CV ce qui compte dans ces opérations, c'est l'envie, la motivation et le savoir-être. L'an dernier, un grand nombre de candidats ont trouvé un emploi ou une formation après cette expérience. Merci pour votre mobilisation.

Enfin, l'adoption en première lecture de la loi simplifiant l'ouverture de débits de boissons en zone rurale est une satisfaction que je veux partager avec vous. Ce vote est un geste vers nos territoires ruraux souvent laissés pour compte. Nos établissements représentent non seulement la vie économique, mais également le lien social nécessaire à la vie dans les territoires ruraux. Ce texte peut être un souffle d'oxygène pour l'économie rurale.

LE SECTEUR HÔTELLERIE-RESTAURATION

INNOVE

200 000 emplois à pourvoir le CV numérique est une clé !



HÔTELLERIE
RESTAURATION

TU CHERCHES UN JOB ?

DÉPOSE
TON CV
EN LIGNE !



monCVnum'

une web application gratuite
pour les demandeurs d'emploi :
des jobs pour tout le monde !"

Thierry Marx

PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL UMIH

www.umih.fr

f UMIH.France

@UMIH_France

in UMIH

umih
union des métiers de
l'hôtellerie restauration

Métiers en tension

L'Umih reconnaît une avancée, mais le compte n'y est pas

Le gouvernement a soumis, le 22 février, un projet de liste des métiers en tension à l'avis des organisations patronales interprofessionnelles. A la suite de cette annonce **Thierry Marx**, **Eric Abihssira** et **Laurent Barthélémy** ont adressé un courrier au ministre de l'Intérieur, Bruno Retailleau.

Pour l'Umih, cette liste, dans laquelle figure un certain nombre de nos métiers, constitue une avancée importante, mais insiste sur plusieurs points d'ajustement indispensables, notamment en termes de simplification des démarches d'accès à l'emploi pour les ressortissants étrangers, présents sur notre sol et désireux de travailler dans nos métiers. À l'instar du secteur agricole, l'Umih demande un arrêté ministériel spécifique pour les HCRT, afin que TOUS les métiers de l'hôtellerie et de la restauration soient systématiquement reconnus sur l'ensemble du territoire.



« Nous sommes prêts à embaucher et à former, il est donc essentiel de créer les conditions favorables à l'embauche et à la formation pour tous. »

LAURENT BARTHÉLÉMY,
PRÉSIDENT DE LA COMMISSION
FORMATION-EMPLOI ET
PRÉSIDENT NATIONAL
UMIH SAISONNIERS



Thierry Marx, président confédéral de l'Umih déclare : « Cette reconnaissance est indispensable pour simplifier les démarches administratives et garantir une politique de recrutement et de formation plus cohérente et efficace dans notre secteur ».

En réponse à l'Umih, le ministre a indiqué qu'il « proposera dans les prochaines semaines une circulaire co-signée avec Catherine Vautrin, ministre en charge du Travail et de la Solidarité, aux préfets de région pour qu'ils mobilisent localement des acteurs de l'emploi et de la formation pour travailler sur ce chantier ». Il a également saisi Eric Abihssira, en tant que président de la commission sociale de l'Umih, pour travailler sur la régularisation et l'accès à l'emploi des ressortissants étrangers déjà présents sur le territoire français et désireux de travailler dans le secteur. L'UMIH reste pleinement mobilisée sur le sujet.

Licence IV

Victoire pour nos territoires ruraux et l'Umih



Les députés ont adopté en première lecture le projet de loi visant à simplifier l'ouverture des débits de boisson en zone rurale porté par le député d'Eure-et-Loir Guillaume Kasbarian. Le texte permet de faciliter l'obtention d'une licence IV dans les communes de moins de 3 500 habitants. Cette avancée majeure pour nos territoires ruraux, est renforcée par l'adoption de l'amendement sur le non-transfert des licences nouvellement créées.

Cet amendement était une priorité absolue pour l'Umih, face au risque de voir les licences quitter les territoires ruraux pour rejoindre des zones déjà dynamiques. En effet, alors que 62 % des communes françaises ne disposent d'aucun commerce de proximité, cette mesure contribuera à inverser la tendance de désertification commerciale de nos villages.

Ce vote transpartisan concrétise le travail mené par l'Umih et la branche cafés, brasseries, monde de la nuit depuis de longues années.

« C'est une victoire pour tous les cafetiers et restaurateurs qui animent nos villages et pour tous les habitants des zones rurales qui retrouveront des lieux de convivialité et de lien social. Nous attendons l'arrivée de ce texte au Sénat et les ajustements, sans doute, nécessaires vis-à-vis du rôle du maire pour le transfert des licences IV déjà existantes ». Laurent Lutse, président national Umih CBEN.

Salon Food Hotel Tech

Une référence pour l'innovation

Le salon Food Hotel Tech est l'événement incontournable pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, dédié aux innovations technologiques et éco-responsables. La 8^e édition s'est tenue les 19 et 20 mars 2025 à Porte de Versailles.

Cette année, plus de 200 exposants parmi les plus pointus dans leur domaine sont venus présentés et expliqués leurs solutions, 25 conférences étaient proposées pour décrypter les enjeux, les grandes tendances et les solutions pratiques à mettre en œuvre. L'Umih a participé aux conférences animées par des experts, aux côtés de dirigeants d'entreprises telles qu'Amazon, Meta, Google, ou encore de start up, pour décrypter les enjeux, les grandes tendances et les solutions pratiques à mettre en œuvre.

Véronique Siegel, présidente nationale Umih Hôtellerie est intervenu le 19 mars sur :

- La data pour anticiper les préférences clients
- L'IA en 2025 où en sommes-nous ?

« La data c'est un moyen au service de l'amélioration du parcours client et de l'accroissement du chiffre d'affaires, mais ça reste un moyen au service de l'homme ». Véronique Siégel



SANTÉ
47,10€*
PAR MOIS
PAR SALARIÉ(E)

**L'assurance
des cafés,
hôtels,
restaurants
et entreprises du secteur HCR.**



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

* 1,20% du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par salarié(e) affilié(e) au régime général.
Le montant minimum pris en charge par l'entreprise est de 50 % soit 23,55€ par salarié(e) et par mois.

Salon de l'Agriculture

La souveraineté alimentaire au cœur du SIA 2025

Solidaire du monde agricole, l'Umih était bien sûr présente au Salon de l'agriculture. Plusieurs événements et rencontres se sont déroulés à l'occasion du salon qui s'est tenu du 21 février au 1er mars



« Parler d'une même voix pour faire avancer les sujets de la filière. Il faut s'entendre ensemble sur la part de français dans la restauration commerciale », affirment d'une même voix **Thierry Marx**, Jacques Déronzier, président des Grossistes Alimentaires de France et Pierre Weil co-fondateur de la démarche Bleu, Blanc Cœur.

Thierry Marx soutient l'augmentation de la part des produits français sur les cartes des restaurants, tout en maintenant un coût matière raisonnable pour le professionnel. Ensemble, ils portent également l'idée d'inclure l'éducation à l'alimentation dès l'école pour faire des français « des mangeurs plutôt que des consommateurs ».



Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs & TOR et membre du Comité stratégique Bleu, Blanc, Cœur, a animé tout au long du salon des ateliers de démonstration culinaire pour la mise en avant du bien manger réalisé avec des produits français en circuit court.



Signature d'une convention avec Prévention & Modération, présidée par Agnès d'Anthonay, afin de promouvoir une consommation responsable et chercher à prévenir les comportements à risque liés à l'alcool.

Laurent Lutse et Thierry Marx aux côtés de Matthias Fekl, président des Brasseurs de France.

Thierry Marx a abordé avec Catherine Vautrin, ministre du Travail, de la Santé, des Solidarités et des Familles, la question essentielle de l'actualisation de la liste des métiers en tension. Le président de l'Umih, a profité de l'occasion pour présenter à la ministre les principales revendications de notre secteur.



En parallèle, **Eric Abihssira** a rencontré Nathalie Delattre, ministre déléguée au Tourisme. Ils ont évoqué la nécessité de monter en gamme l'offre touristique française face à la concurrence internationale.

Franck Chaumès, président national UMIH Restauration a pu échanger sur les transformations de la filière avec Véronique Louwangie, ministre du Commerce, de l'Artisanat, des PME et de l'ESS lors du traditionnel «Grand Dîner», réunissant les élus de collectivités, les acteurs de l'agriculture et de la restauration.



Snack Show 2025

Adieu le Sandwich & Snack Show, Bienvenue au Snack show

Porté par son succès grandissant et toujours en phase avec son temps, le salon se pare d'un nouveau nom plus percutant : « Snack Show » ! S'ajoute à ça, une toute nouvelle identité graphique, distinguant chaque zone et créant une expérience encore plus immersive pour les visiteurs et les exposants.

Les nouveautés 2025 :

- Le Smart lab, zone dédiée à l'innovation technologique. Ce nouvel espace réunira dans une seule et même zone les acteurs incontournables de la FoodTech offrant des solutions et innovations du secteur digital ;
- Le 1er championnat de France de tiramisu professionnel ;

Retrouvez
l'Umih sur le
stand T 054

- Le premier concours de la meilleure brioche de France ;
- Smart talks, salle de conférences dédiées aux solutions et initiatives innovantes, favorisant les échanges entre le public et experts.

«Fort de son succès, le Snack Show continue de se réinventer. L'édition 2025 sera marquée par l'arrivée de nouveaux temps forts, comme le premier Championnat de France de tiramisu, et par la création d'un espace entièrement dédié à la technologie avec le Smart Lab. Ce salon s'affirme comme le rendez-vous incontournable pour découvrir les innovations et se projeter dans l'avenir du snacking», explique Béatrice Gravier, directrice du salon.



Snack Show

2-3 avril 2025

Paris - Porte de Versailles

FOOD,
TECH &
MORE...

Parizza Smart Lab NOUVEAU SECTEUR

sandwichshows.com
salon réservé aux professionnels

Built by **RX**
In the business of building businesses

f x in ig d

**Vous cherchez
un fournisseur
qui comprend
les exigences
de votre quotidien ?**

**Rendez-vous
dans votre magasin**

Promocash



**le marché de proximité
des pros de la restauration**

**OFFRE
DE**
bienvenue

5%
**REMBOURSÉS
EN BON D'ACHAT
SUR TOUS VOS ACHATS***
pendant 30 jours

*H.T sur tous les achats réalisés pendant 30 jours, à compter de la date du 1er achat entre le 10 mars et le 30 août 2025. Offre réservée aux nouveaux clients restaurateurs. Bon d'achat utilisable pendant 3 mois. Hors magasins Promocash de Challans, Cognac, La Roche-sur-Yon, Niort, Olonne-sur-Mer, Rochefort sur mer, Royan, Saintes, Le Puy-en-Velay.

① Créez votre carte. **②** achetez durant 1 mois. **③** Utilisez votre bon d'achat de 5% les mois suivants.

Restaurants éphémères

Une immersion unique dans la restauration

Cette initiative pilotée par les Umih départementales et France Travail en partenariat avec Promocash continue de remporter un franc succès. Ici, table rase est faite du passé, des diplômes, des anciennes expériences. Le comportement envers les clients, les compétences, la gestion des tâches, le savoir-être, etc., sont plus importants qu'un CV.



Umih 85

Le 13 mars, l'Umih 85 organisait son restaurant éphémère au lycée Notre Dame du Roc à la Roche-sur-Yon. Les candidats étaient encadrés par les enseignants pour les premiers gestes en cuisine et en salle.

Umih 14

Le 24 février c'est au restaurant La Terrasse à Bayeux (Calvados), chez Philippe Hautières, membre du bureau Umih 14 que s'est déroulé l'opération.

En 2024, 90 % des candidats ont trouvé un emploi à la suite de cette expérience.





Umih Direct 70

Le restaurant éphémère de Gray s'est déroulé le 10 mars avec 15 candidats : 8 en cuisine et 7 en salle. 9 chefs d'entreprise ont répondu présent.

Umih 22

« Le 3 mars à Lannion -Recrutez autrement !» 12 candidats en cuisine et 12 en salle sont passés à l'action sous l'œil de chefs expérimentés.



Umih Savoie

Le 10 mars, le restaurant de l'hôtel Mercure d'Aix les bains fut le théâtre du Restaurant éphémère. [Cliquer ici](#) pour voir le reportage Umih Savoie.

UMIH La Réunion

L'île de La Réunion touchée par le cyclone Garance

Un mois après le déplacement de Thierry Marx, sur l'île de la Réunion afin d'échanger avec des professionnels CHRD après que l'île a subi le passage du cyclone Garance, le 28 février.

De même que pour Mayotte, l'Umih nationale s'est mise à la disposition de l'Umih La Réunion pour accompagner les professionnels dans leur quotidien et être le relais de leurs besoins.

« Le Cyclone Garance a impacté beaucoup de nos habitants et de nos professionnels.

*Cela fait deux années consécutives que nous vivons l'alerte violette. Je pense que les organisations syndicales ont leur rôle à jouer en particulier pour quantifier l'ampleur des dégâts - les réparations, les achats de matériels, la perte d'exploitation et la remise en marche. Ceci afin d'étoffer notre argumentaire auprès des représentants de l'Etat », explique **Patrick Serveaux**, président Umih La Réunion.*

Revitaliser le tourisme en Outre-mer

Cet impératif économique est le message principal que Thierry Marx et Patrick Servaux ont porté à Manuel Valls, ministre d'Etat en charge des Outre-mer, lors de leur rencontre le 10 mars.

- Les destinations souffrent d'un manque de compétitivité par rapport à l'environnement géographique : vieillissement des infrastructures, déficit d'attractivité. Il faut lever les freins actuels : améliorer la connectivité aérienne, réduire le coût des billets d'avion (notamment entre Maurice et La Réunion), et faciliter l'obtention de visas.



- La reconstruction de Mayotte est en cours, mais les retours de nos professionnels sont préoccupants, notamment concernant les procédures d'assurance jugées trop lentes.

- Les perspectives d'emploi : la première actualisation des métiers en tension ne prend pas en compte les spécificités des DROM, alors que les besoins sont similaires à ceux de la métropole. Enfin, le ministre d'Etat a fait part de son engagement envers les territoires ultramarins et de sa volonté d'instaurer un plan « tourisme » dédié ainsi qu'une contribution tourisme lors du prochain Comité Interministériel des Outre-mer.

L'Umih est le seul interlocuteur des pouvoirs publics sur les métiers de l'hôtellerie-restauration dans l'ensemble des DROM !

NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

NOS FORMATIONS :

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Normes santé & Sécurité au travail
- Management
- Droit Social & Gestion
- Techniques Professionnelles
- Langues Étrangères
- Internet, Réseaux Sociaux, Informatique

NOS PARCOURS LONGS :

- Barman
- Réceptionniste
- Commis de cuisine,
- Serveur en restauration,
- Gouvernante
- Employé d'étage ...

112
SITES
DE FORMATION

40 000
STAGIAIRES
PAR AN

28
CENTRES



Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h
Le vendredi de 8h45 à 19h

0 806 700 701

**Service & appel
gratuits**

UMIH 06 Cannes

Succès pour le Carrefour des Métiers de Cannes !

Ce rendez-vous devenu incontournable pour l'emploi local était organisé par l'Umih Cannes Hôtels et Restaurateurs et la Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérins, le 20 février.

Avec plus de 3 600 visiteurs, le salon a su répondre aux attentes d'un public varié : jeunes en recherche d'un premier emploi ou demandeurs d'emploi motivés à intégrer rapidement le marché du travail.

Plus de 2 000 offres d'emploi ont été proposées au fil de la journée par les entreprises présentes recrutant pour l'essentiel leur personnel pour la saison.

Des ateliers de coaching, des conseils en orientation et des démonstrations métiers ont rythmé cette journée permettant aux visiteurs d'affiner leur projet professionnel.

La Masterclass Hôtellerie a remporté un franc succès. Conçue afin de favoriser l'embauche de personnel qualifié, cette initiative innovante repose sur l'engagement d'hôtels volontaires prêts à accompagner des candidats motivés à travers un parcours en 3 étapes-clé : visite de l'hôtel, mise en situation professionnelle puis formation adaptée pour une embauche dès début avril.



Thomas de Pariente, adjoint au maire de Cannes en charge du Tourisme, aux côtés de Christine Welter, présidente Umih 06 Cannes Hôtels et d'Alain Lahouti, président Umih 06 Cannes Restaurateurs.

UMIH 28

Une poule au pot solidaire



« Si Dieu me donne encore de la vie, je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon Royaume qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot. » Qu'Henry IV ait ou non prononcé cette phrase, ce plat reste un symbole populaire.

Et pour honorer le sacre, qui s'est déroulé à la cathédrale de Chartres le 27 février 1594, de ce roi toujours populaire, l'Umih 28 a instauré, il y a déjà plus de trente ans, la distribution gratuite de bouillon de poule et la vente de parts de poule au pot (8 € la part) sur le marché lors du week-end consacré à Henri IV.

Cette année, l'événement s'est déroulé le 22 février et 400 parts de poule au pot ont été concoctées par les salariés de l'Esat (établissement et services d'aide par le travail) de Gellainville avec des produits locaux issus de circuits courts, sous l'œil de **Rudy Carnis**, président de l'Umih 28.

L'opération s'est poursuivie chez 12 restaurateurs partenaires à Chartres et dans les alentours.

Le bénéfice de la vente a été reversé pour moitié à l'Umih 28 et à l'association départementale des Amis et Parents d'enfants inadaptés d'Eure-et-Loir (Adapei).

UMIH Centre Val de Loire

Jeunes Espoirs 2025



A l'occasion du salon Rest'Hôtel qui s'est tenu les 16 et 17 mars à Tours, l'Umih Centre Val de Loire a organisé, en partenariat avec le salon, la CCI et la CMA et l'Académie culinaire de France, le concours des Jeunes Espoirs culinaires édition 2025. Son objet est de mettre en avant les savoir-faire et les compétences des apprentis cuisiniers de la région.

Les concurrents se sont affrontés sur une recette salée (un carré de porc roi rose caramélisé laitue poêlée à la Choisy) et une recette sucrée (pithiviers fondant) imposées à partir de produit frais et locaux, dans un temps imparti. Le jury composé notamment de Marie Gricourt première femme cheffe du Palais de l'Élysée, Hubert Aviles de l'Académie culinaire de France ou encore des membres de la confrérie de l'Authentique Pithiviers étaient particulièrement attentifs à l'organisation du travail, le management du commis et la présentation des assiettes.

« Les apprentis ont été sélectionnés et sont accompagnés de chefs prestigieux, membres de l'Académie culinaire de France. Ces jeunes ont mis leurs talents en œuvre sous nos yeux durant cet événement », se félicite **Pascal Blaszczyk**, président Umih Centre Val de Loire

UMIH 57

Vie nocturne apaisée

La ville de Metz, représentée par son maire François Grosdidier et l'Umih Moselle représentée par son président **Christophe Thiriet**, ont signé une convention « *Vie Nocturne Apaisée* », le 3 mars.

L'objectif

Préserver l'animation et le dynamisme de Metz tout en garantissant le respect du repos des riverains. Cette convention concerne les cafés, restaurants et établissements de nuit, en particulier ceux disposant de terrasses.

Le fonctionnement

La convention repose sur une responsabilité partagée entre les acteurs : établissements de nuit, clients, forces de l'ordre et élus. Un sticker «label nuit» distinguera les établissements respectueux de la vie nocturne, afin de renforcer la qualité de l'expérience pour tous les Messins. Cette initiative vient compléter les actions mises de la municipalité pour renforcer la sécurité. « *Nous œuvrons ainsi pour le bien-être de tous : les riverains, les commerces, et les noctambules !* », a expliqué Christophe Thiriet.

En savoir plus, contactez-nous à :

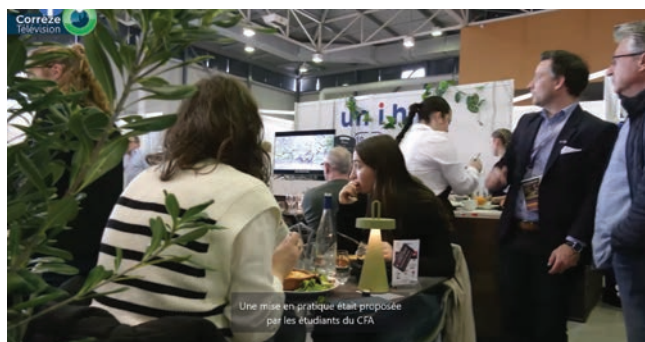
contact@umih-moselle.fr



Christophe Thiriet et François Grosdidier, maire de Metz, à la signature de la convention *Vie nocturne apaisée*.

UMIH 19-23

Première édition d'Epikurium



Le Salon Epikurium s'est déroulé du 7 au 9 mars à Brive-la-Gaillarde. Invité d'honneur de cette première édition : le chef étoilé Norbert Tarayre.

Un événement exceptionnel qui a mis à l'honneur l'œnologie, la gastronomie et les arts de la table, révélant la richesse et la diversité du patrimoine gastronomique corrézien. Dans un contexte où ces savoir-faire peinent à recruter, il est essentiel de leur donner la visibilité qu'ils méritent.

L'UMIH Corrèze et Creuse, présidée par **Valentin Prudon**, partenaire du salon, était présente avec un stand transformé en restaurant éphémère sur lequel les étudiants du CFA des 13 Vents de Tulle ont proposé une mise en pratique, démontrant ainsi leur savoir-faire et leurs compétences en matière de cuisine et de service en salle.

« En Corrèze, on a des artisans qui font un super travail et qui nous proposent des produits de qualité que nous, en tant que professionnels, nous avons plaisir à mettre en valeur. Et sur des événements exceptionnels comme ici, il nous tient à cœur de mettre en avant à la fois les produits et les savoir-faire », explique Valentin Prudon.

Retrouvez le salon en images cliquez [ici](#)

Epikurium en chiffres

+30 000 visiteurs/150 exposants/ 20 ateliers

10 concours /57 animations

UMIH Occitanie

Concours Job Chef

Ce concours organisé par les Umih départementales, France Travail et la Région à partir du 18 mars, dans 12 villes d'Occitanie, a pour objet de susciter des vocations.

Initié en 2024 par **Thierry Deniau**, président Umih Aude, le concours prend une ampleur considérable cette année.

Le principe ? Des candidats en recherche d'emploi, passionnés de cuisine et intéressés pour en faire leur métier concourent avec un panier produit imposé. Cette année, ils étaient plus de 160. « L'an dernier, j'étais en cuisine et je guidais les candidats pour les mettre en confiance. Nous avons été surpris non seulement de la qualité des productions, mais aussi de l'implication de chacun », explique **Nicolas Galibert**, président Restauration de l'Umih 81.

Un jury a déterminé les meilleurs plats, le geste, la gestion du temps, l'hygiène, l'accord des mets. Au terme du concours, une immersion dans un restaurant et une formation de commis de cuisine sont proposés à tous les participants. Lors de la première édition de Job chef en 2024, l'opération a permis plus de 75 % de retour à l'emploi, selon France Travail.

Calendrier des épreuves :

- 17 mars : Perpignan, Carcassonne
- 19 mars : Auch
- 21 mars : Foix, Narbonne, Rodez, Nîmes, Toulouse, Béziers, Tarbes, Albi, Montauban
- 25 mars : Souillac