

Communiqué de presse

Croissy-Beaubourg,
le 11 mars 2024

L'école des métiers Cora, la première école des métiers de bouche dans le secteur de la Grande Distribution

Initiative unique dans le monde de la grande distribution, l'école des métiers Cora a été fondée en 2016 pour faire grossir les rangs de ses rayons traditionnels et traiteur libre service. Une singularité de l'enseigne dans le secteur des produits frais traditionnels, où richesse et qualité de l'assortiment, mise en avant des terroirs régionaux, valorisation des productions locales et promotion des produits labélisés, priment. Moyen de pallier le manque de main d'oeuvre pour certains métiers pénuriques, l'École des métiers Cora est dédiée au personnel Cora pour les mener par le plus court chemin vers l'excellence, grâce à des formations sur mesure ou diplômantes pour 8 métiers de bouche.



Située à Boussy Saint Antoine (91), l'École des métiers Cora forme en alternance aux métiers de primeur, poissonnier, boucher, charcutier, traiteur, boulanger, pâtissier, fromager et cuisinier. Depuis sa création en 2016, l'école a accompagné plus de 2 700 collaborateurs et propose plusieurs formations sur-mesure adaptées à la grande distribution et aux besoins du modèle-qualité des magasins Cora : formations longues diplômantes (6 à 10 semaines pour se former à un nouveau métier) avec délivrance d'un certificat de qualification professionnel, cycles courts de perfectionnement (2 semaines), formation Manager de Rayon inaugurée en 2020 avec déjà plus de 300 formés ou encore formation Manager de Département débutée en 2022. Ouverte à tous les salariés Cora souhaitant évoluer vers un métier des produits traditionnels frais, elle reflète l'ADN de Cora porté par des valeurs de tradition, de qualité, d'esprit commerçant et de travail.

Sur les 60 magasins Cora en France, une vingtaine ont déployé le concept "Préparé ici pour vous" dans l'esprit de décentralisation qui caractérise l'enseigne, proposant des catalogues de recettes cuisinées sur place, mises au point par les équipes des magasins et faisant la part belle aux produits régionaux.



Communiqué de presse

En s'engageant dans la formation aux métiers pénuriques de la grande distribution, Cora répond à un besoin crucial du secteur des métiers de bouche, confronté à des défis de recrutement constants. En offrant des opportunités de formation et d'emploi dans des domaines tels que la boucherie, la charcuterie, la boulangerie...etc, elle assure non seulement la qualité des services offerts par les magasins Cora mais elle offre des **opportunités de reconversion et d'évolution pour ses salariés, et contribue également à dynamiser l'économie locale** en créant des emplois stables et gratifiants.

Pour son **École des Métiers**, Cora a créé un espace exceptionnel de formation de 1200 m2 avec 7 laboratoires équipés, des salles de cours et un espace d'accueil, ce qui offre une **capacité d'accueil de 80 stagiaires** dans des conditions optimales d'apprentissage. L'enseigne accompagne ses collaborateurs dans le développement de leurs compétences métiers ainsi que dans la réalisation de leurs nouveaux projets professionnels, notamment en lien avec les produits frais. Des moniteurs experts interviennent avec passion, transmettant leur savoir-faire, leur amour du "faire plaisir", et le goût du "travail bien fait". L'objectif ultime est de développer chez chaque collaborateur Cora **le plaisir de travailler, de progresser, l'envie de réussir et la confiance en soi**.

« J'ai débuté chez Cora en travaillant dans le rayon surgelé avec un CDD d'un mois. Par la suite, j'ai décroché un CDI et passé trois ans à effectuer des tâches de manutention. J'ai ensuite eu la chance de suivre la formation pour obtenir le Certificat de Qualification Professionnelle en boucherie. C'était une forme de reconnaissance de mon travail et l'occasion de progresser, surtout quand on a pas de diplôme et qu'on aspire à évoluer. J'ai obtenu mon certificat et suis devenu manager adjoint de rayon, pour être aujourd'hui le manager de ce rayon. Il est important de savoir saisir les opportunités qui se présentent. Chacun est responsable de sa propre réussite. », **témoigne Damien, ancien élève de l'école des métiers Cora.**

L'école des Métiers Cora joue un **rôle essentiel dans le processus de préparation des produits festifs**. Sa mission est à la fois de former de nouveaux collaborateurs mais également de parfaire les recettes signées Cora et d'en imaginer des inédites. C'est un processus méticuleux où le savoir faire et la recherche organoleptique sont indispensables.

- 491 collaborateurs formés en 2023 : 466 en cycle courts ou modules et 25 en cycle longs ;
- déjà 381 inscrits à l'école des métiers pour 2024.
- + de 2 700 collaborateurs formés depuis l'ouverture de l'école en 2016.

À PROPOS

Depuis sa création en 1969 et avec aujourd'hui 18 000 collaborateurs et un réseau de 60 magasins, Cora est une des enseignes majeures de la distribution en France. L'entreprise familiale se distingue notamment par une organisation décentralisée permettant à chacun de ses magasins de s'adapter aux besoins des marchés locaux mais également de s'impliquer sur leur territoire et auprès de leurs parties prenantes.