CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS

Hôtellerie et restauration
du Pacifique – Tradition
de l'accueil et du partage
Polynésie

LE JOURNAL DU



AMPUS

HÔTELLERIE • RESTAURATION • TOURISME

cmqp.pf

SOMMAIRE

Le campus en bref **P.03**

Les temps forts du campus **P.05**

Concours MAF 2026 **P.06**

Émission « Un Plat, Un Talent, Une Formation » **P.09**

Projet TEch KAI **P.10**

Les formations inclusives **P.11**

L'agenda du campus **P.13**

Le campus EN BREF

Créé en 2021, le Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restauration-Tourisme du Pacifique (CMQP) est une association Loi 1901 bénéficiant du label de l'Éducation Nationale. Il a pour vocation de mettre en réseau les acteurs de la formation, les institutions et les professionnels du secteur autour d'une ambition commune : valoriser la filière pour favoriser son attractivité et l'accompagnement par la formation.

Dans ce contexte, il mène de nombreuses actions pour développer les compétences et les métiers de demain en Polynésie française. Cependant, le CMQP ne forme pas directement, il impulse et coordonne les initiatives, crée des partenariats et accompagne les projets qui répondent aux besoins du territoire.

Le Campus se réunit plusieurs fois par an lors de l'Assemblée Générale (AG), de la réunion du Comité d'Orientation Stratégique (COS) ou du Comité Opérationnel (COMOP) pour fixer les orientations de l'association, mettre en œuvre ses actions et présenter son bilan. Chef d'orchestre, le campus réunit aussi les différents acteurs en Comité d'Éducation (COMED) et Groupes de Travail (GT) thématiques autour de 3 sujets principaux (Carte et Parcours de formation / Valorisation et Attractivité de la filière / Signature culinaire polynésienne).

L'association est principalement financée sur projet par le Ministère de l'Éducation, le Ministère du Tourisme, la Vice-Présidence et sur fonds propres (cotisations des membres et actions réalisées) ou via des appels à projets.

Soutenir l'emploi et la formation

Structurer la filière HRT

Coordonner les actions

Favoriser l'innovation



LE CAMPUS OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE

Le Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restauration du Pacifique ouvre un nouveau chapitre de son développement avec le renouvellement de son bureau. Cette nouvelle gouvernance entend poursuivre la dynamique engagée et renforcer la coopération entre les acteurs de la formation, de l'emploi et du secteur Hôtellerie-Restauration-Tourisme en Polynésie française.

À l'occasion de son Assemblée Générale Extraordinaire, le Campus a réuni ses partenaires et membres actifs afin de faire le point sur les actions menées, les projets en cours et les perspectives à venir. Cette rencontre a également été marquée par le renouvellement du bureau de l'association.

Après avoir assuré la présidence du Campus, Thierry Buttaud passe le relais à Guillaume Épinette, qui prend désormais la fonction de Président.

Le bureau évolue également avec la nomination de Stéphane Renard au poste de 1er Vice-Président, succédant à Bud Gilroy. Giuseppe Manca poursuit quant à lui son engagement en qualité de 2e Vice-Président, tandis que Sabrina Boulvray devient Trésorière, succédant à Magali Chianese.

Cette nouvelle gouvernance s'inscrit dans la continuité du travail engagé par le Campus et de sa volonté de fédérer durablement les acteurs de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme.

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE POUR LE CAMPUS

Au-delà du renouvellement de sa gouvernance, cette Assemblée Générale a permis aux partenaires et membres actifs d'échanger sur les prochaines initiatives du Campus et sur les enjeux auxquels la filière Hôtellerie-Restauration-Tourisme doit répondre.

Le Campus poursuivra ainsi ses grandes missions : coordonner et impulser des formations professionnelles adaptées aux besoins du secteur, soutenir l'emploi et la formation, contribuer à la structuration de la filière, favoriser la coordination des acteurs et encourager l'innovation.

Autant d'objectifs qui guideront les prochaines actions du Campus et permettront de renforcer les passerelles entre établissements de formation, professionnels, entreprises et institutions de Polynésie française.

Avec cette nouvelle équipe, le Campus entend ainsi poursuivre son développement, accompagner les évolutions des métiers et contribuer activement à la formation des talents dont le secteur Hôtellerie-Restauration-Tourisme a besoin aujourd'hui et demain.



Les temps forts DU CAMPUS

CONCOURS MAF 2026
Une finale régionale exigeante

Quatre candidats, deux créations imposées et une seule médaille d'or : retour sur une finale riche en émotions.



L'ARTICLE EN PAGE 06

Un Plat, Un Talent, Une Formation
Émission culinaire 100% made in Fenua

Quatorze épisodes qui mettent à l'honneur la cuisine polynésienne revisitée par les talents de demain, et les formations qu'ils suivent.



L'ARTICLE EN PAGE 09

PROJET TEch KAI
Valoriser la cuisine polynésienne par la formation et l'innovation

Un projet pour révéler les richesses du fenua et déployer le tourisme culinaire en Polynésie française grâce à la formation et à l'innovation numérique.



L'ARTICLE EN PAGE 10

FORMATIONS INCLUSIVES
Des parcours de vie transformés par la formation inclusive

Des parcours de formation qui redonnent confiance aux plus fragiles et ouvrent la voie vers une insertion professionnelle durable.



L'ARTICLE EN PAGE 11

SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DU
CAMPUS

Sur notre site internet
cmqp.pf



Concours MAF 2026

UNE FINALE RÉGIONALE EXIGEANTE À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI



Le 25 mars 2026, l'École Hôtelière de Tahiti Te ParePare a accueilli la finale régionale du concours **« Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF) 2026 – Cuisine froide**, organisée par le Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restauration-Tourisme du Pacifique (CMQP), en partenariat avec les établissements de formation de Polynésie française.

Quatre apprentis, représentant les îles de Moorea, Raiatea et Bora Bora, se sont affrontés au cours d'une épreuve de cinq heures, mettant en lumière leur savoir-faire, leur rigueur et leur créativité.

Les candidats devaient réaliser deux préparations imposées :

- un œuf Bénédicte accompagné de sa sauce chantilly ;
- en dessert, une gelée de fruits de saison parfumée aux herbes fraîches, accompagnée de tuiles croustillantes.



Au-delà de la qualité gustative et esthétique des réalisations, cette finale a permis au jury d'évaluer la maîtrise des techniques culinaires, l'organisation du travail, le respect des règles professionnelles ainsi que la capacité des candidats à évoluer sous la pression d'un concours d'excellence.

Le jury était présidé par Denis Ferault, proviseur du lycée Ihi-Tea No Vavau de Bora Bora et MAF Arts de la table. Il était accompagné de Stanislas Lukacs, Stéphane Mreches, Thierry Buttaud, Bénédicte Massonnet, Frédéric Plantecoste et Ranihau Doom, représentants du monde de l'enseignement et de la profession.

À l'issue de l'épreuve, Nelly Brothers-Navarro, élève de l'École Hôtelière de Tahiti Te ParePare et originaire de Moorea, a remporté la médaille d'or. Avec une note supérieure à 16/20, elle se qualifie pour la finale nationale qui se déroulera à Paris en septembre 2026.

Le classement est le suivant :



1re place

NELLY BROTHERS-NAVARRO

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI TE PAREPARE







2e place

KAUILA TEINA

LYCÉE IHI-TEA NO VAVAU - BORA BORA







3e place

RANITEA REHIA
LYCÉE TUTEAO A VAIHO - RAIATEA







4e place

RAANUI A-ORO TUHEIAVA
LYCÉE TUTEAO A VAIHO - RAIATEA





Le CMQP félicite chaleureusement l'ensemble des candidats pour leur investissement, leur sérieux, leur engagement et la qualité de leurs prestations.

Au-delà de la compétition, cette finale illustre le dynamisme de la formation professionnelle en Polynésie française et révèle une nouvelle génération de talents, portée par la passion du métier, la rigueur technique et la volonté d'atteindre l'excellence.

Elle crée également une émulation collective au sein des établissements d'hôtellerie-restauration et contribue à valoriser cette filière professionnelle et ses talents.

RETROUVEZ
LES COULISSES DU CONCOURS !
Photos, interviews des candidats et des membres du jury !

Sur notre
SITE INTERNET

Sur notre
PAGE FACEBOOK

Émission « Un Plat, un Talent, Une Formation »

ÉMISSION CULINAIRE 100% MADE IN FENUA

UNE IDÉE ORIGINALE DU CMQP

Créée à l'initiative du Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restauration-Tourisme du Pacifique (CMQP), **« Un Plat, Un Talent, Une Formation »** est une émission télévisée réalisée en partenariat avec **Tahiti Tourisme** et **TNTV**.

Elle met en lumière et valorise les jeunes en formation dans les métiers de la restauration ainsi que les équipes pédagogiques qui les accompagnent au quotidien.

Elle permet également de rendre plus lisibles, pour le grand public, les parcours de formation hôtellerie-restauration disponibles sur le territoire.

Pour cette **première saison**, composée de **14 épisodes**, chaque émission réunit un élève et son formateur autour d'un défi culinaire. Ensemble, ils réalisent une entrée, un plat ou un dessert à partir de produits locaux, revisités avec créativité, technique et savoir-faire.



UNE ÉMISSION QUI VALORISE

Au-delà de la recette, l'émission valorise la transmission des compétences, l'accompagnement des formateurs et l'excellence des établissements de formation. À travers chaque épisode, « Un Plat, Un Talent, Une Formation » fait découvrir les richesses du terroir polynésien, les parcours des apprenants et les métiers de l'hôtellerie-restauration, tout en mettant en avant le savoir-faire local et les talents de demain.

RETROUVEZ

LES 14 ÉPISODES DE LA SAISON 1

En replay sur le site de **TNTV**

Sur la page YouTube de **TAHITI TOURISME**



Projet TEch KAI

TEch KAI : VALORISER LA CUISINE POLYNÉSIENNE PAR LA FORMATION ET L'INNOVATION

Le 16 juin 2026, le Campus a signé une convention avec le Pays et la Banque des Territoires pour officialiser le démarrage du projet TEch KAI portant sur la signature culinaire polynésienne, marquant ainsi une étape importante dans la mise en œuvre de cette démarche portée par le **Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restauration-Tourisme du Pacifique (CMQP)**.

Le projet vise à accompagner **la valorisation de la cuisine polynésienne par la formation et l'innovation**.

L'objectif est de contribuer à la construction d'une signature culinaire polynésienne, en s'appuyant sur le référencement des produits et des recettes du patrimoine, les traditions des différents archipels et les compétences des acteurs de la filière hôtellerie, restauration et tourisme.

BANQUE des TERRITOIRES
GROUPE CAISSE DES DÉPÔTS

FRANCE 2030









UNE CUISINE ANCRÉE DANS LES TERRITOIRES

Il accompagne la valorisation de la cuisine polynésienne en recensant et en promouvant les recettes, les techniques, les produits locaux et les savoir-faire des archipels.

FORMER ET TRANSMETTRE

Le projet TEch KAI accompagne les jeunes et les professionnels en facilitant la transmission des savoir-faire culinaires et le développement des compétences dans les métiers de l'hôtellerie-restauration.

FORMER GRÂCE AU NUMÉRIQUE

En intégrant des solutions numériques, TEch KAI améliore l'accès à la formation dans les 5 archipels, accompagne les apprenants et encourage la collaboration entre les établissements, les formateurs et les professionnels.

DÉMARCHE COLLECTIVE POUR LA FILIÈRE

Avec TEch KAI, le CMQP poursuit son rôle de coordination et d'accompagnement au service de la filière Hôtellerie-Restauration-Tourisme en Polynésie française.

Les formations INCLUSIVES

DES PARCOURS DE VIE TRANSFORMÉS PAR LA FORMATION INCLUSIVE



UNE IMMERSION PROFESSIONNELLE

Dans le cadre de cette formation inclusive, 8 stagiaires, femmes sans-abri, éloignées de l'emploi, surnommées les « Oiselles », ont suivi pendant 10 mois un parcours de formation aux métiers de la restauration.

Après avoir revu les fondamentaux, appris puis mis en pratique les techniques de cuisine et de service au sein du restaurant d'application L'Éphémère, chacune a choisi sa spécialité en vue de passer **l'examen pour obtenir un titre professionnel** de **commis de cuisine** ou de **service en salle**.

DEUX PARCOURS

COMMIS DE CUISINE

- Immersion en cuisine
- Découverte des plateaux techniques
- Préparation à l'examen

SERVICE EN SALLE

- Immersion en salle
- Découverte des techniques du service
- Préparation à l'examen

UNE IMMERSION GRANDEUR NATURE

Les stagiaires se sont réparties en fonction de leurs affinités entre les deux options proposées : la formation en cuisine, dispensée par Véronique Lefeuvre, et celle consacrée au service en restauration, animée par Bouchra Haddach.

Les stagiaires ont ainsi pu passer un titre professionnel au sein du CFPA, celui de Taravao pour découvrir les plateaux techniques et les équipes de salle dans le cadre du titre professionnel « Service en salle », ainsi qu'au CFPA de Pirae afin de se familiariser avec l'épreuve du titre professionnel « Commis de cuisine ».

UNE RÉUSSITE COLLECTIVE

Les efforts de chacune ont été récompensés.

En juin 2026, les huit « Oiselles » ont obtenu leur titre professionnel, en tant que **commis de cuisine** ou de **service en salle**.

Cette réussite marque une étape importante de leur parcours. Pour la majorité d'entre elles, cette qualification ouvre désormais la voie vers un emploi, une insertion durable, une indépendance financière et une perspective de vie plus optimiste.

Au cours de cette même période, les différentes formations inclusives portées par le CMQP ont également connu de très beaux résultats :

8 OISELLES
ont obtenu leur titre professionnel (commis de cuisine ou de service en salle) et la plupart vont formaliser des contrats de travail.

2 OISEAUX
apprentis salariés ont obtenu leur certificat de spécialisation « employé traiteur » à l'École Hôtelière de Tahiti via l'apprentissage.

LES COLIBRIS
terminent leur stage pratique et vont enchaîner sur des contrats pérennes en milieu ordinaire.








UNE EXPÉRIENCE HUMAINE

Au-delà de l'apprentissage technique, cette expérience humaine a été particulièrement marquante.

Les échanges entre les stagiaires, les formateurs, les équipes d'accueil et les clients du restaurant d'application ont naturellement créé une belle dynamique collective, faisant de cette immersion une expérience aussi enrichissante qu'inspirante.

Découvrez le portrait inspirant de

JOHN GANAHOA

John est l'un des deux « Oiseaux » ayant obtenu son certificat de spécialisation « employé traiteur ».

À l'issue d'une formation inclusive à **Te Vai-ete**, John s'est inscrit en certificat de spécialisation à **l'École Hôtelière de Tahiti.** Il y a suivi une formation d'un an en alternance au sein de l'entreprise **Newrest**, une expérience qui lui a permis de développer ses compétences et de préparer son insertion professionnelle.



L'agenda du CAMPUS

SEPTEMBRE 2026

TĀTAI 2026

Les matinées du tourisme nautique

10 SEPTEMBRE

RÉSERVÉ AUX ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

- *Découverte des métiers de la mer et de l'hôtellerie-restauration embarqués.*
- *Échanges avec les professionnels et les CMQ.*
- *Conférence sur l'histoire de la gastronomie à bord.*

À bord de l'Aranui

15 SEPTEMBRE

RÉSERVÉ AUX JEUNES DIPLÔMÉS ET DEMANDEURS D'EMPLOI DU SECTEUR

- *Présentation des employeurs du secteur maritime et de l'hôtellerie-restauration embarquée.*
- *JOB dating.*
- *Échanges avec les organismes de formation pour les formations spécifiques aux professionnels embarqués.*

Terminal de croisières



En partenariat avec

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS Mer Polynésie française
GOUVERNEMENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
TAHITI TOURISME
Tahiti Cruise Club
ARANUI Cruises
École Hôtelière de Tahiti TE PAREPARE

LE TEMPS FORT DU MOIS

OCTOBRE 2026

TE KAI 2026

Les sciences au service des saveurs polynésiennes

- *Explorer les liens entre la science et la gastronomie polynésienne.*
- *Valoriser les produits locaux et les savoir-faire culinaires du Fenua.*
- *Partager, apprendre et innover aux côtés de Raphaël Haumont et des professionnels du secteur.*



INVITÉ D'HONNEUR

RAPHAËL HAUMONT

Dr en Chimie & spécialiste de l'innovation culinaire

15 OCTOBRE
UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

08 h - 12 h
ATELIERS RÉSERVÉS AUX ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

17 h
CONFÉRENCE - OUVERTE AU GRAND PUBLIC

En partenariat avec

fête de la Science · UNIVERSITÉ DE LA POLYNESIE FRANÇAISE · Nārama LA SCIENCE POUR TOUS

Aftermovie TE KAI 2025

Découvrez les temps forts de l'édition 2025 en vidéo.





MĀURUURU ROA

À NOS PARTENAIRES & MEMBRES ACTIFS

VICE-RECTORAT DE POLYNÉSIE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Service de l'Emploi
de la Formation et de l'Insertion professionnelles

DGEE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ÉDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS

TAHITI TOURISME

Service du Tourisme

CCISM
POLYNÉSIE FRANÇAISE

ORDRE DE MALTE FRANCE
DÉLÉGATION DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

UPF
UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ACCUEIL TE VAI-ETE TAHITI

GREPFOC

École Hôtelière de Tahiti
TE PAREPARE

cfpa
"Passeport pour une nouvelle vie"

LYCÉE POLYVALENT
IHI-TEA NO VAVAU

TUTEAO A VAIHO

RSMA-PF

by Consulting
Développement en compétences touristiques & hôtelières

HSF

Tahiti Cruise Club

ATAPF
Association du Tourisme Authentique de la Polynésie Française

nani

CONRAD
BORA BORA NUI

INTERCONTINENTAL
TAHITI RESORT & SPA

INTERCONTINENTAL
BORA BORA
RESORT & THALASSO SPA

TAHITI
Pearl Beach Resort

Hilton
HOTEL TAHITI

South Pacific Management
HOSPITALITY MANAGEMENT & CONSULTING

ST REGIS
BORA BORA

FOUR SEASONS
RESORT
BORA BORA

Tahiti La plage

MARUMARU
CUISINE ARTISANALE

L'APIZZERIA

Bount'iti
ICE CREAM

POURQUOI ÊTRE PARTENAIRE ?

Contactez-nous :
hina.grepin@education.pf

- Valoriser les talents du Fenua
- Agir pour la formation des Polynésiens
- Participer à des initiatives concrètes qui favorisent le tourisme durable

SUIVEZ L'ACTUALITÉ
DU CAMPUS

Projets, formations, événements et talents :
retrouvez toute l'actualité du CMQP en ligne.

Site internet :
cmqp.pf

Facebook :
Suivez nos actualités

TikTok :
Le campus en images



SCANNEZ & DÉCOUVREZ !