

CUISINE MODE D'EMPLOI(S) AVEC THIERRY MARX :

UN DISPOSITIF DE FORMATION ET D'INSERTION PROFESSIONNELLE AUX METIERS DE LA RESTAURATION



Cuisine Mode d'Emploi(s) est née de la rencontre entre Thierry Marx, chef étoilé et enfant du 20e et Frédérique Calandra, maire de l'arrondissement.

Lui, soutient une approche innovante de la formation professionnelle. Elle, s'est engagée personnellement pour mobiliser les forces vives et mettre à disposition les moyens nécessaires.

Tous deux s'accordent sur un double constat :

- ✓ La restauration est un secteur sous pression et structurellement créateur d'emplois. Chaque année, on estime à plus de 50 000 le nombre d'emplois offerts et non pourvus, traduisant ainsi un véritable décalage entre les besoins des professionnels et le vivier de personnels qualifiés.
- ✓ Les formations existantes s'avèrent généralement inadaptées : soit trop longues et trop théoriques, soit trop onéreuses. Dès lors, une approche renouvelée de la formation aux métiers de la restauration est apparue comme une nécessité.

Pourtant, il existe des vocations et de nouveaux talents à faire naître et à valoriser. Mais ceux-ci n'ont pas toujours les moyens de s'engager dans un processus long de formation et peuvent avoir besoin d'un accompagnement plus adapté.

NOTRE CHALLENGE : FORMER TRES VITE ET GRATUITEMENT DES PROFESSIONNELS ET LES ACCOMPAGNER VERS L'EMPLOI

Cuisine Mode d'emploi(s) propose une nouvelle approche de la formation aux métiers de la restauration qui permet en 12 semaines d'acquérir les compétences reconnues par la branche professionnelle.

Ces parcours d'insertion professionnelle de courte durée, qualifiants et immédiatement opérationnels allient une formation et une mise à l'emploi dans les domaines de la cuisine, de la boulangerie et du service en restauration-option sommellerie. Chaque parcours est totalement gratuit pour les stagiaires et chacun est doté gratuitement des vêtements professionnels et d'une mallette d'ustensiles.

Ce dispositif est destiné aux publics éloignés de l'emploi et en situation de précarité économique et sociale : demandeurs d'emploi de longue durée, bénéficiaires du RSA, jeunes demandeurs d'emploi sans qualification, personnes placées sous main de justice.



Chaque session intègre 8 à 10 stagiaires sélectionnés uniquement sur la motivation et la cohérence de leur projet professionnel par un jury composé de professionnels.

L'ORGANISATION ET LE CONTENU DE LA FORMATION

La formation de 12 semaines se déroule en 2 périodes:

- **Une formation à la fois théorique et pratique de 8 semaines en centre de formation comprenant :**
 - l'apprentissage des gestes et techniques de base (toutes formations)
 - l'apprentissage de fiches-recettes (cuisine et boulangerie)
 - initiation à la sommellerie (service et cuisine)
 - théâtre et jeux de rôle (service)
 - la réglementation et les normes d'hygiène (toutes formations)
 - les notions sur la gestion des coûts (toutes formations).

Pendant leur formation pratique et théorique, les stagiaires pourront être amenés à réaliser des prestations en condition réelle d'exercice de leur futur métier.

- **Un stage de 4 semaines en entreprise :**
 - L'entreprise d'accueil est fournie par Cuisine Mode d'Emploi(s)
 - Un tuteur, nommé désigné au sein de l'entreprise accompagne et évalue chaque stagiaire.



CUISINE MODE D'EMPLOI(S) AVEC THIERRY MARX :

UN DISPOSITIF DE FORMATION ET D'INSERTION PROFESSIONNELLE AUX METIERS DE LA RESTAURATION

Les stagiaires sont alors plongés dans l'univers qui sera, concrètement, celui de leur futur emploi.

Une équipe de professionnels encadrent les stagiaires tout au long de la formation y compris pendant les périodes de stage en entreprise en lien avec les tuteurs.

LA MISE A L'EMPLOI A L'ISSUE DE LA FORMATION

Les formations cuisine et service en restauration-option sommellerie délivrent, à leur terme un Certificat de Qualification Professionnelle, diplôme reconnu par la profession et par l'Etat puisqu'inscrit au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

La formation boulangerie débouche sur un certificat professionnel permettant une mise à l'emploi en qualité de commis de boulangerie.



A l'issue de la période de formation, les nouveaux diplômés bénéficient d'un accompagnement vers l'emploi par le pôle hôtellerie-restauration du Groupe ADECCO et le réseau de professionnels partenaires de Cuisine Mode d'Emploi(s), dont les Moulins de Chars pour la filière boulangerie.

LES RESTAURANTS D'APPLICATION

Deux restaurants d'application sont intégrés au sein de Cuisine mode d'Emploi(s). Outils pédagogiques, ils permettent à nos stagiaires de s'exercer en situation réelle, de mettre en pratique les connaissances acquises durant leur formation.



L'intégralité des bénéfices issus des prestations, de l'organisation d'événements et manifestations est affectée au financement des formations professionnalisantes. Par ces actions, nous construisons la sécurité financière et la pérennisation de nos formations au profit des publics éloignés de l'emploi.

Les menus proposés sont variés et sont élaborés en fonction des saisons et des marchés.



Encadrés par leurs formateurs, les stagiaires assurent l'intégralité de la prestation culinaire, le dressage des assiettes, le service mais également la fabrication des pains servis à table.



Le 114, en référence à la première adresse de Cuisine Mode d'Emploi(s) - 114 rue de Ménilmontant dans le 20ème - propose un espace de restauration d'une quarantaine de couverts ouvert sur les deux pôles de formation : la cuisine et la boulangerie. Nos convives assistent tout en dégustant le repas à la confection des mets et la fabrication du pain.

La Salamandre – découvrez en jetant un œil par la fenêtre du restaurant la raison de ce nom et puis une salamandre, c'est toujours utile en cuisine – est un espace de près de 300 m² qui peut accueillir sur réservation des groupes (jusqu'à 190 couverts) pour un petit déjeuner, un déjeuner, un dîner, un cocktail, un événement particulier, des séminaires...

Pour nous contacter :

marx.cuisine20@gmail.com