



Accès à la formation des moins qualifiés

Nom du dispositif/démarche/outil

Cuisine Mode d'Emploi(s) et autres

Date création/mise en place :
2012 Création

Caractère innovant :
L'utilisation de la pédagogie
inversée

Publics cibles :
Jeunes sortis du système
scolaire sans qualification,
ou demandeurs d'emploi de
longue durée ou en
reconversion
professionnelle, mais aussi
individus sous-main de
justice et ne pouvant suivre
un cursus classique.

Nombre de bénéficiaires :
1200 stagiaires ont été
formés à ce jour sur
l'ensemble des écoles, dont
363 pour la seule année
2017 (données 01/2018)

Couverture territoriale :
Nationale

Porteur/Créateur/auteur

Ecole Cuisine Mode d'emploi(s)

Présentation

Le concept : des formations gratuites en cuisine, boulangerie, service en restauration et produits de la mer visant les personnes éloignées de l'emploi. Le cursus dure 11 semaines, à la clé un diplôme reconnu par l'Etat et la branche professionnelle.

Objectifs

Permettre par le biais d'une formation courte et opérationnelle une insertion durable et rapide en emploi pour des bénéficiaires éloignés de l'emploi à l'entrée en formation.

Financier

Financement à 20% par des fonds publics, à 30% par des fonds privés et à 50% grâce l'auto-financement.

Partenaires

Etat – Pôle Emploi – La France s'engage – FPSPP – Les Moulins Familiaux – Fafih – CGET – EPDC – Adecco – BSA – Century 21 – Scepma – Tissons la solidarité - Zwilling - GRDF – Eiffage – Roller Grill – Pitch Promotion – Segex – Mathilde de l'Ecotais - Transgourmet – Agence du don en nature – Malongo – Opérationnelle – Région Bourgogne Franche Comté – Département Val de Marne – Delagrave – La France s'engage – Fondation Carrefour- FORCO – Genialiance – Ville de Dijon – Dijon Métropole – Grand Paris Grand Est – Grand Paris Sud – Grigny – Maire de Paris – Marie Paris 20 – Clichy sous-bois – Lions Club – Groupe Marques – Euro Vert – M6 Fondation – Groupe Rougnon – Razel Bec – Moulins Joseph Nicot – Les ateliers Demaille

Repérage par le CARIF Espace Compétences





Description

Chez Cuisine Mode d'Emploi(s), les formations sont basées sur une véritable pratique. Elles sont dispensées par des professionnels ayant exercé le métier dans des établissements de renom. A l'issue du cycle, les stagiaires obtiennent un certificat de qualification professionnelle et sont directement employables.

Organisation

Chaque session intègre 8 à 10 stagiaires. Ceux-ci sont sélectionnés uniquement sur la motivation et la cohérence de leur projet professionnel.

Pendant leur formation théorique (8 semaines) et pratique (4 semaines), les stagiaires sont amenés à réaliser des prestations en condition réelle d'exercice de leur futur métier : organisation de déjeuners ou dîners avec des professionnels au sein des restaurants d'application, accueil de groupes pour des événements festifs ou des séminaires ou conventions.

A l'issue des 12 semaines, les stagiaires sont accompagnés vers l'emploi par l'un des partenaires du centre : le pôle Hôtellerie-Restaurant du groupe Adecco. Celui-ci pourra leur proposer des offres d'emplois en CDI, CDD ou intérim dans les secteurs de la restauration en fonction de leur profil et de leur souhait. Les stagiaires peuvent également choisir de poursuivre leur formation et de se spécialiser dans un CFA (centre de formation des apprentis) ou autres cursus.

Modalités

Les formations s'appuient sur une pédagogie inversée en proposant dès le départ beaucoup de pratique.

Les cours débutent par un petit brief de moins d'une heure sur les recettes, puis la journée en école se passe en cuisine et à produire, comme dans un vrai restaurant. En fin de journée seulement, un débriefing permet de répondre aux questions et d'aborder la théorie.

Données d'évaluation/statistiques

Depuis la création de la première école à Paris en 2012, 90% des stagiaires passés par le dispositif ont trouvé du travail.

Ressources

Liens web :

- <https://www.cuisinemodemplois.com/>

Repérage par le CARIF Espace Compétences