

## Chantier formation à la cuisine nomade

**CRALIM**

VILLENAVE d'ORNON

24 Novembre 2011





# Les partenaires

## Le parrain :



**Thierry MARX, Chef étoilé** du Mandarin Oriental à Paris

## Le porteur de projet :



**Centre Communal d'Action Sociale** : 31 rue de la République, Espace Saint Louis 33290 BLANQUEFORT  
☎ : 05 56 57 48 50 / Fax : 05 56 57 48 61 / **Personne à contacter : Vincent FELD**

## Les opérateurs techniques :



**Lycée Saint Michel** : 20 avenue du Général de Gaulle 33290 BLANQUEFORT  
☎ : 05 56 95 56 00 / [site](http://www.lycee-saintmichel33.com) : www.lycee-saintmichel33.com



**Association pour le Droit à l'Initiative Economique** :  
11 rue du Général Delestraint 33310 LORMONT  
☎ : 05 56 29 09 23 / [Mail](mailto:aquitaine@adie.org) : aquitaine@adie.org / [site](http://www.adie.org) : www.adie.org

## Les partenaires financiers :



**Conseil Régional d'Aquitaine** : 14 rue François de Sourdis 33077 BORDEAUX  
☎ : 05 57 57 80 00 / [Fax](http://www.aquitaine.fr) : 05 56 24 72 80 / [Site](http://www.aquitaine.fr) : www.aquitaine.fr



**Conseil Général de la Gironde** : Esplanade Charles de Gaulle 33000 BORDEAUX  
☎ : 05 56 99 33 33 / [Site](http://www.cg33.fr) : www.cg33.fr

## Les partenaires financiers :

### **Permanent**



**Ville de Blanquefort :** 12 rue Dupaty 33290 BLANQUEFORT  
☎ : 05 56 95 50 95 / **Fax** : 05 56 95 50 85 / **Site** : [www.ville-blanquefort.fr](http://www.ville-blanquefort.fr)

### **Ponctuel**



**Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
d'Aquitaine,**  
Au titre du Programme National de l'Alimentation.



# Quelques chiffres

## **Street food : En France**

- ⇒ 19 000 points de vente
- ⇒ En 10 ans, le taux de croissance moyen annuel est de 5.4 %
- ⇒ Création de 8 000 à 10 000 emplois par an
- ⇒ 112 000 salariés, chiffre quadruplé en 2 ans

## **Le marché :**

- ⇒ La durée du repas en France est passé à 38 minutes (82 minutes en 1975)
- ⇒ 70% des actifs mangent des sandwiches le midi
- ⇒ 6,5 euros sont dépensés en moyenne pour le repas du déjeuner
- ⇒ La clientèle concernée est âgée de 14 à 50 ans

## Les chiffres considérés au moment de la création du projet :

### Les demandeurs d'emploi :

- ⇒ 110 647\* demandeurs d'emploi inscrits au Pôle emploi en Aquitaine
- ⇒ 80 670\* demandeurs d'emploi inscrits au Pôle emploi en Gironde
- ⇒ 61 personnes sont inscrites comme « créateur entreprise en restauration »
  - ⇒ Disneyland Paris a formulé auprès du lycée Saint Michel des demandes en personnel

\* : Chiffres communiqués à fin janvier 2009, inscrits en catégorie A (demandeurs d'emploi tenus de faire des actes positifs de recherche d'emploi, sans emploi)



# Le projet

Initié en 2005 par Thierry Marx et Vincent Feltesse, ce chantier formation :

- ✘ concourt à l'éducation au goût et la prévention en matière de santé,
- ✘ soutient des demandeurs d'emploi Aquitains en recherche d'insertion durable par le statut de chef d'entreprise.

Ce projet :

- ⇒ vise à offrir une formation courte à la fois aux métiers de la cuisine de rue et aussi à la création d'entreprises
- ⇒ est destiné à des personnes, sans emploi, sans distinction d'âge.

## Le projet (suite)

- Cette formation :
  - ⇒ est qualifiante, rémunérée et gratuite
  - ⇒ débouche sur un stage pratique sur le premier restaurant d'application à la cuisine de rue
  - ⇒ déclenche un dispositif d'accompagnement financier et technique à la création d'entreprise.
- Porté par le CCAS de Blanquefort, la première promotion a débuté en septembre 2009 : 40 personnes de formées.
- Les formations ont lieu au lycée hôtelier St-Michel de Blanquefort.



# Les objectifs

- Etre formé(e) aux techniques de restauration rapide, d'hygiène et de marketing
- Obtenir un Titre Professionnel reconnu par la branche
- Elaborer et/ou valider un projet professionnel de création d'entreprise dans la restauration rapide
- Bénéficier d'un accompagnement technique et financier à la création entreprise
- **Débouchés : création d'entreprise, salariat.**

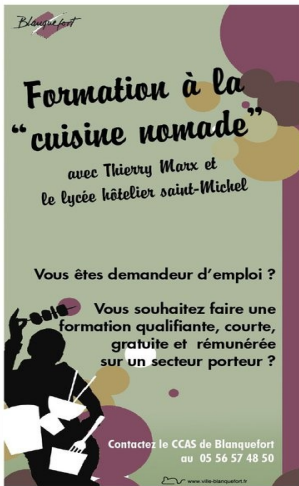


# Contenu pédagogique

20 à 21 stagiaires pour 3 sessions par an – Environ 500H de formation

Déroulé de la formation pour une session :

- ⇒ 2 jours de **développement personnel**, assurés par l'Adie, avec pour objectif de vérifier la motivation des stagiaires
- ⇒ 7 semaines de **formation** en grand groupe (7 stagiaires), dispensée au Lycée Saint-Michel
- ⇒ 4 semaines d'**application** dans un restaurant d'application, pour chaque sous-groupe 2 à 3 personnes, avec un encadrement technique assuré par le CCAS.
- ⇒ les 2 groupes qui ne sont pas en application sont accompagnés par l'Adie sur les aspects de **création d'entreprise**, chaque groupe bénéficie de 60h d'accompagnement collectif Adie répartis sur 8 semaines, en complément d'un tutorat individualisé.
- ⇒ 4 semaines de **stage en entreprise**
- ⇒ retour sur le parcours de formation avec l'Adie avec un comité de fin de parcours puis la présentation à l'épreuve pour le **Titre Professionnel d'Agent de Restauration**.



# Public concerné et modalités

## Le public

Le chantier école est mis en place au bénéfice d'un **public jeune et adulte, féminin et masculin** dont le projet serait prioritairement en lien avec la restauration de type street food.

Les futurs stagiaires sont obligatoirement orientés par un **prescripteur** :

- ⇒ Pôle emploi
- ⇒ M.D.S.I. , A.G.I., C.C.A.S.
- ⇒ Mission Locale
- ⇒ PLIE
- ⇒ ADIE
- ⇒ Cap Emploi
- ⇒ Services Emploi communaux
- ⇒ Ou tout autre organisme de formation, structure en charge de l'accompagnement du public en recherche d'emploi ou en démarche de création d'entreprise.

Ci dessous, un tableau synthétique des **critères d'éligibilité** du public :

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>PUBLIC ELIGIBLE</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allocataires de minima sociaux type RSA</li> <li>• Demandeurs d'emploi de longue durée</li> <li>• Jeunes de – de 26 ans</li> <li>• Travailleurs handicapés</li> </ul> |
| <b>PUBLIC NON ELIGIBLE</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salariés en activité</li> <li>• Jeunes de – de 18 ans</li> <li>• Salariés en Congés Individuel de Formation</li> </ul>  |

La **sélection des candidats**, futurs stagiaires du restaurant solidaire, prend en compte un ensemble de critères qui sont les suivants :

**Le projet d'insertion :**

Une priorité sera donné à ceux dont :

- ⇒ Le projet est la création d'un restaurant de cuisine nomade ou de rue, rapide ou ambulante (projet validé, en cours d'élaboration ou au stade de l'idée)
- ⇒ Le projet d'insertion est en lien avec une activité salariée en restauration rapide ou collective

**Acquis de base :**

- ⇒ Savoir lire, écrire et compter
- ⇒ Etre mobile ou en cours d'acquisition du permis de conduire

**Qualités requises :**

- ⇒ Motivation pour un projet de création d'entreprise
- ⇒ Organisation, rigueur et respect des normes
- ⇒ Qualités relationnelles

**Les modalités d'orientation :**

Transmission de la fiche de prescription au CCAS qui convoquera les candidats en session d'information collective suivie d'un entretien de motivation individuelle.