



# CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

LA FORMATION AUX MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
AVEC THIERRY MARX



## - La Prépa -

Un module préalable au  
parcours de formation

Cuisine Mode d'Emploi(s) c'est :

**9 ans**  
d'existence

**3 500**

stagiaires formés et insérés

**11** 

semaines de formation



**86%**

taux de validation du diplôme\*

**89%**

de retour à l'emploi à  
l'issue de la formation\*

**9** centres de  
formation



**6%**

des stagiaires ont  
créé leur entreprise

\*Source : Rapport d'activité 2019



Depuis 2012, à l'initiative de Thierry Marx, les écoles Cuisine Mode d'Emploi(s) offrent la possibilité à des adultes en situation d'insertion, de réinsertion ou en reconversion professionnelle d'intégrer un parcours de formation aux métiers de la restauration.

Ces parcours de courte durée, gratuits pour les bénéficiaires, qualifiants et immédiatement opérationnels allient formation et mise à l'emploi dans les domaines de la cuisine, de la boulangerie, des produits de la mer et du service en restauration option sommellerie.

Et ça marche ! Plus de 3500 stagiaires intégrés avec un taux de validation du diplôme de 86% dont plus de 89% trouvent ou retrouvent le chemin de l'emploi.

**Cuisine Mode d'Emploi(s) a souhaité aller plus loin et amplifier son champ d'action en luttant contre le risque de décrochage par la mise en place d'un module spécifique préalable aux parcours de 11 semaines.**

**Celui-ci permet l'intégration des publics prioritaires qui pourront dès lors aborder dans des conditions optimum la suite du parcours de formation, obtenir une qualification et déboucher sur l'emploi.**

# L'OBJECTIF : FAVORISER L'INSERTION PROFESSIONNELLE DURABLE DES PUBLICS PRIORITAIRES

La Prépa Cuisine Mode d'Emploi(s) propose un programme adapté d'accompagnement et de valorisation des compétences organisé sur 8 semaines.

## Pour qui ?

Chaque session intégrera 6 stagiaires. Ce programme a été conçu pour permettre l'intégration pérenne des publics les plus vulnérables.

## Quelles conditions ?

Être majeur et faire la démonstration de son intérêt pour les métiers de la restauration.

## Comment ?

Les stagiaires bénéficieront d'un accompagnement personnalisé avec une méthode : Faire pour apprendre.

Ils identifieront avec leurs formateurs quelle formation ils souhaitent intégrer à l'issue de la Prépa parmi le service en restauration, la boulangerie, la cuisine ou les produits de la mer.

**Le challenge de ce dispositif vise à l'intégration de 100% des stagiaires de 'la Prépa' au sein de nos formations qualifiantes.**

**Cette formation entièrement gratuite a pu voir le jour grâce à l'appel à projets « 100% inclusion » du Ministère du Travail développé dans le cadre du Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC).**

Lauréat en 2018 avec le projet « Pas de quartier pour l'échec » Cuisine Mode d'Emploi(s) propose 2 axes d'action:

- 'La Prépa': une formation consolidante pour les publics les plus précarisés ou très peu qualifiés
- Les formations itinérantes pour lutter contre la problématique de la mobilité notamment au sein des petites communes et zone rurales isolées

Ces actions ont vocation à être proposées progressivement sur l'ensemble des sites où Cuisine Mode d'Emploi(s) opère déjà.

# UNE MÉTHODE : FAIRE POUR APPRENDRE

## Huit semaines en centre de formation comprenant :

- l'enseignement ou la remise à niveau des savoirs fondamentaux (langue française et calcul)
- la connaissance des institutions françaises, de la citoyenneté et des valeurs républicaines
- l'apprentissage du savoir-être, de la posture, des aptitudes et des compétences transversales
- initiation aux savoirs numériques (navigation internet, outils informatiques, réseaux sociaux et professionnels)
- des visites pédagogiques en relation avec les métiers de la restauration et métiers de bouche
- la participation aux diverses activités des formations en cours
- le montage d'un projet collectif concret

Pendant leur formation pratique et théorique, les stagiaires réalisent des prestations en condition réelle d'exercice de leur futur métier. \*

Une équipe de professionnels encadrent les stagiaires tout au long de la formation.

\*L'intégralité des bénéfices issus des prestations et événements est affectée au financement des formations.

Les stagiaires reçoivent à leur entrée en formation un livret individuel de suivi qui permet l'évaluation en continu de l'acquisition des compétences.

A l'issue des 8 semaines, ils se voient remettre une attestation validant ce module accompagné d'un portefeuille de compétences acquises pendant la période préparatoire.

Ils intégreront par la suite une des formations Cuisine Mode d'Emploi(s) selon les modalités et le format habituels, 8 semaines de formation en centre et 3 semaines de stage en entreprise, aux côtés de nos autres stagiaires.

A l'issue de la période de formation, les nouveaux diplômés bénéficient d'un accompagnement vers l'emploi.

# ENCADREMENT ET ORIENTATION

Cuisine Mode d'Emploi(s) collabore étroitement avec de multiples prescripteurs afin d'identifier le public cible.

Les candidats sont ainsi principalement issus et/ou suivis par : le Pôle Emploi, le PLIE, la PJJ, la mission locale, des associations ou des fondations, les services pénitentiaires d'insertion, des clubs de prévention ou encore par le Ministère des Solidarités et de la Santé et l'Office Français de l'Immigration et de l'Intégration.

Dans certains cas Cuisine Mode d'Emploi(s) peut solliciter des solutions d'hébergement (résidences sociales, pensions, foyers) à proximité du centre de formation.

A l'issue du parcours global, chacun des stagiaires est accompagné par un référent d'insertion professionnel jusqu'à la mise à l'emploi effective au sein du métier choisi.



# CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

LA FORMATION AUX MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
AVEC **THIERRY MARX**



## Nos écoles :

Besançon : 4J chemin de Palente 25000

Champigny-sur-Marne : 1 avenue Danielle Casanova 94500

Clichy-sous-Bois : 58 allée Auguste Geneviève 93390

Dijon : 22 boulevard Chanoine Kir 21000

Grigny : 4 place Henri Barbusse 91350

Marcq-en-Barœul : 14 rue Hector Berlioz 59700

Nice : PAL Saint Isidore de Nice – Rue Benoit Aonzo 06200

Paris : 3/7 rue Albert Marquet 75020

Toulouse : 200 avenue des Etats-Unis 31000



[cuisinemodedemplois](https://www.facebook.com/cuisinemodedemplois)



[cuisine-mode-d'emploi-s-](https://www.linkedin.com/company/cuisine-mode-d-emploi-s-)



[cuisinemodedemplois](https://www.instagram.com/cuisinemodedemplois)



[CuisineMEmplois](https://twitter.com/CuisineMEmplois)

Contact : [prepa@cme-formations.com](mailto:prepa@cme-formations.com)

Financé  
par



**MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI  
ET DE L'INSERTION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**PLAN  
D'INVESTISSEMENT  
DANS LES COMPÉTENCES**

Opéré par



**BANQUE des  
TERRITOIRES**  
GROUPE CAISSE DES DÉPÔTS

[www.cuisinemodedemplois.com](http://www.cuisinemodedemplois.com)