

---

# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020

---



## L'ACTIVITE DES ECOLES CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

L'association PANORAMA crée et gère depuis 2012 des centres de formation aux métiers de la restauration et plus largement des métiers de bouche dénommés « Cuisine mode d'Emploi(s) ».

Ces formations sont destinées à des 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, bénéficiaires de la protection internationale...

Chaque session intègre entre 8 à 12 stagiaires sélectionnés sur la base de la motivation et la cohérence de leur projet professionnel par un jury composé de professionnels des métiers de bouche et de la restauration et de l'insertion professionnelle.

### LES IMPLANTATIONS



En 2020, quatre filières de formations qualifiantes courtes - cuisine, boulangerie, service et relation clientèle en restauration-option sommellerie, poissonnerie-traiteur des produits de la mer - sont proposées au sein de 9 écoles situées à Paris, Nice, Besançon, Grigny, Clichy-sous-Bois, Champigny-sur-Marne, Dijon, Toulouse, Marcq-en-Barœul selon la répartition suivante :

#### Paris

- Formation CQP Commis de cuisine
- Formation CP Boulangerie
- Formation CQP Service et relation clientèle en restauration-option sommellerie

#### Nice

- Formation CQP Commis de cuisine

#### Besançon

- Formation CQP Commis de cuisine
- Formation CQP Service et relation clientèle en restauration-option sommellerie

#### Grigny

- Formation CQP Commis de cuisine
- Formation CQP Poissonnerie-produits de la mer

#### Clichy-sous-Bois

- Formation CQP Commis de cuisine

#### Champigny-sur-Marne

- Formation CQP Commis de cuisine

## Dijon

- Formation CQP Boulangerie

## Toulouse

- Formation CQP Commis de cuisine
- Formation CQP Boulangerie
- Formation CQP Service et relation clientèle en restauration-option sommellerie

## Marcq-en-Barœul

- Formation CQP Commis de cuisine

## LE CONTENU DES FORMATIONS

Toutes les formations sont organisées selon deux périodes permettant l'acquisition des gestes, techniques, postures et vocabulaires professionnels :

Huit semaines en centre de formation comprenant :

- l'apprentissage des gestes et techniques de base (toutes formations)
- l'apprentissage de fiches-recettes (cuisine, boulangerie, produits de la mer)
- l'initiation à la sommellerie (service)
- les théâtre et jeux de rôle (toutes formations)
- 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 réalisent des prestations en condition réelle d'exercice de leur futur métier qui sont proposées à la vente au sein des restaurants et boulangeries d'application ou lors d'événements pour des partenaires, associations, entreprises ou institutionnels. L'intégralité des bénéfices issus de ces prestations contribue au financement des formations et au développement des activités de l'association.

Trois semaines de stage 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.
- Les formations cuisine et service en restauration 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 une attestation de formation et/ou un Certificat de Qualification Professionnelle diplôme reconnu par la fédération du commerce et de la Distribution (FCD) permettant une mise à l'emploi en qualité d'employé de boulangerie dans le secteur artisanale ou de la grande distribution.

La formation Produits de la mer débouche sur délivre à son terme un Certificat de Qualification Professionnelle diplôme reconnu par la fédération du commerce et de la Distribution (FCD).

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

Le succès de l'expérimentation d'une formation itinérante menée à Fourmies en 2018 nous a conduit à proposer un développement de ces formations itinérantes en réponse à un Appel à projets du Programme d'Investissement Compétences (Ministère de l'emploi et Caisse des Dépôts) dont CME est lauréat pour 3 années : 2019/2020/2021.

Cela nous confère des moyens et de la visibilité pour développer nos actions selon 2 axes :

### **LES FORMATIONS ITINERANTES**

Dans le prolongement de l'expérimentation de Fourmies, ont été programmées au cours de l'année 2020 des formations itinérantes CQP Cuisine sur 4 sites choisis soit du fait de la petite taille du territoire et du déficit d'offre de formation adaptée à proximité soit en raison d'une activité habituellement saisonnière avec un potentiel de débouchés professionnels avéré ou encore pour satisfaire des besoins existants des professionnels dans l'attente d'une installation pérenne.

Il s'agit des territoires :

- Bruz du 09/03/2020 au 29/07/2020
- Jeumont du 18/05/2020 au 31/08/2020
- La Bresse du 29/09/2020 au 11/12/2020
- Autun 30/11/2020 26/02/2021

Les 4 formations ont intégré 46 stagiaires.

#### **Les modalités de déploiement des plateaux techniques itinérants :**

Les sessions de formation itinérantes, donc éphémères, s'organisent selon trois modalités différentes :

- Installation sur un plateau technique équipé disponible au sein d'un CFA ou lycée hôtelier.
- installation d'un plateau technique au sein d'un local « nu » par envoi de modules chauds, froids, neutres et matériels détenus par Cuisine Mode d'Emploi(s)
- installation d'un plateau technique au sein d'un local « nu », sous-traitée à une entreprise spécialisée.

Ces différentes modalités permettent d'adapter nos interventions aux ressources techniques existantes sur les territoires et de pouvoir mener simultanément l'organisation de formations sur plusieurs sites éphémères.

Le contenu et le process de formation sont totalement identiques à ceux déployés au sein de nos écoles pérennes.

### **LA PREPA-CME**

Depuis l'origine, Cuisine Mode d'Emploi(s) s'est impliquée dans l'intégration au sein des formations des publics éloignés de l'emploi - demandeurs d'emploi de longue durée, jeunes sortis du système scolaire sans qualification, personnes suivies par le SPIP et bénéficiaires du RSA - en basant ses critères de sélection sur la motivation et la cohérence du projet professionnel.

Afin de limiter des situations de décrochage de stagiaires entrants pour différentes raisons - abandon ou exclusion à l'initiative de Cuisine Mode d'Emploi(s) qui concernent majoritairement les publics les plus jeunes



- de 18 à 22 ans – ou les plus précarisés – détenus et personnes réfugiées – qui ne disposant pas des fondamentaux peinent à suivre valablement le parcours de formation.

Pourtant, ce sont précisément ces publics qui doivent nous mobiliser prioritairement et pour lesquels Cuisine Mode d'Emploi(s) souhaite mettre en place des parcours spécifiques qui leur permette d'intégrer, valider une formation qualifiante et déboucher sur l'emploi.

Nous avons donc conçu pour ces derniers un parcours adapté incluant, préalablement au parcours habituellement de 11 semaines, une période « Prépa-CME » d'une durée de 6 à 8 semaines qui fournira aux candidats les plus « fragiles » les armes pour aborder dans des conditions optimum la suite du parcours en limitant le risque de décrochage et d'abandon.

Il s'agit, au-delà de l'acquisition de connaissances, de travailler avec ces publics sur l'intégration et la cohésion nécessaires à leur intégration dans la formation et l'insertion professionnelles proprement dites. Placés dans des situations très concrètes, nos stagiaires trouveront l'occasion de développer les différentes compétences constitutives des « soft skills » soit notamment : la confiance en soi et aux autres, la confiance en l'avenir, la gestion des émotions et du stress, la gestion du temps, l'empathie et le sens du collectif, la motivation et l'envie d'entreprendre...

Le format du groupe est volontairement limité à un effectif maximum de six à sept personnes par session afin de permettre un encadrement efficace et personnalisable tout en permettant un travail sur la cohésion de groupe.

Construite comme une période préparatoire à l'intégration au sein d'une des formations proposées par Cuisine mode d'Emploi(s) pour des publics motivés mais présentant des lacunes sur les savoirs fondamentaux et ou la connaissance de l'univers professionnel et la posture adaptée, la prépa-Cme a élaboré un référentiel :

#### **selon différents axes d'intervention :**

- o Savoirs fondamentaux
- o Institutions et citoyenneté
- o Environnement de travail et posture professionnelle

#### **et des méthodes d'intervention adaptées :**

- o Visites pédagogiques
- o Immersion en entreprise
- o Immersion en formation
- o Travail sur projet de groupe

A l'issue de la prépa-CME, les stagiaires reçoivent une attestation validant ce module accompagné d'un « portefeuille » des compétences acquises.

Ils intègrent à la suite la formation CQP selon les modalités habituelles aux côtés de nos autres stagiaires soit 8 semaines de formation en centre et 3 semaines de stage en entreprise.

En 2020, 27 stagiaires ont été intégrés en Prépa-CME :

Paris	02/03/2020	19/06/2020*	7
Besançon	22/06/2020	28/08/2020	5
Besançon	01/09/2020	23/10/2020	4
Paris	01/09/2020	23/10/2020	6
Besançon	26/10/2020	18/12/2020	5

\*suspension de la prépa entre le 17 mars et le 12 mai 2020 du fait du confinement.

Dans le contexte de crise sanitaire et de restrictions des déplacements et afin de permettre à des personnes éloignées de l'emploi résidents des quartiers Politique de la ville de mettre à profit les mois d'été – juin à septembre - pour engager un parcours de formation professionnelle, les pouvoirs publics via le SG-CIPDR<sup>1</sup> ont souhaité organiser des sessions de formations spécifiques. Cuisine Mode d'Emploi(s) a déployé ces actions au bénéfice de 195 stagiaires au sein de 19 villes identifiées comme prioritaires :

- Au sein de nos écoles Cuisine Mode d'Emploi(s) : Paris, Nice, Besançon, Champigny, Clichy-sous-Bois, Grigny, Toulouse.
- Au sein de plateaux techniques éphémères : Roubaix, Montpellier, Sète, Bagneux, Chanteloup-les-Vignes, Limoges, Romans-sur-Isère, Vernon, Vaulx-en-Velin, Valence, Villeneuve-la-Garenne, Lyon.

Le sourcing des candidats a été mené en partenariat avec les services des préfetures des départements concernés et les agences locales de Pôle emploi ainsi que l'ensemble des acteurs locaux de l'insertion.

Les écoles franciliennes de Paris, Clichy, Grigny et Champigny ont participé à une journée de cohésion nationale sur le domaine présidentiel du Château de Chambord. Cette manifestation a été l'occasion pour nos stagiaires d'encadrer un atelier avec des enfants et jeunes suivis par l'Association « Le Rocher » et d'échanger lors de la préparation d'un cocktail sur place avec le Président de la République et les ministres présents.



Sites	Cuisine	Boulangerie	Service
Bagneux	1		
Besançon	1		
Champigny	1		
Chanteloup-les-Vignes	1		
Clichy-sous-Bois	1		
Grigny	1		1
Limoges	1		
Lyon	1		
Montpellier	1		
Nice	1		
Paris	2	1	
Romans-sur-Isère	1		
Roubaix	1		
Sète	1		
Toulouse	1	1	
Valence	1		
Vaulx-en-Velin	1		
Vernon	1		
Villeneuve-la-Garenne	1		
<b>Total nombre de sessions</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

<sup>1</sup> Secrétariat général du Comité interministériel de prévention de la délinquance et de la radicalisation

<https://www.cipdr.gouv.fr/>

## LE SUIVI DE FORMATION ET LA MISE A L'EMPLOI

A l'issue de chaque session, les stagiaires sont convoqués à un bilan de fin de session en présence d'un conseiller Pôle emploi et d'un représentant de l'organisme financeur (OPCO) qui permet de faire dans un premier temps un bilan collectif de la formation puis un bilan individuel avec un point sur les perspectives d'emploi. Les stagiaires sont orientés si nécessaires vers les offres d'emploi de Pôle emploi ou vers les réseaux d'offres d'emplois spécialisés (le Journal des Palaces, le journal de l'Hôtellerie-Restaurant, le réseau HOSCO) et incités à s'affilier au Groupe privé Facebook *Les anciens de Cuisine Mode d'Emploi(s)* qui publie très régulièrement des offres d'emploi proposées directement par des professionnels.

Depuis l'ouverture de la première formation en 2012 et à la date du 31 décembre 2020, CME a intégré 2728 stagiaires dans l'une des 4 filières professionnelles ou en prépa-CME dont 2305 ont validé leur formation soit 84% et 1956 ont eu une sortie positive (CDD, CDI, Formation complémentaire, Création d'entreprise) soit un taux de 85%.

L'année 2020 a été marquée par la crise sanitaire qui a eu une incidence très importante et directe sur les métiers de la restauration avec des mesures de fermeture administrative des restaurant de plus de 7 mois.

Ceci a eu pour effet une baisse sensible du taux de sortie positive de nos stagiaires qui chute pour cette année à 72% contre 90% en moyenne les années précédentes.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Total
<b>Effectif intégré</b>	8	32	151	159	419	407	413	451	688	<b>2728</b>
<b>Finalisation de la formation et validation du diplôme</b>	6	32	140	137	355	354	349	384	548	<b>2305</b>
	75%	100%	93%	86%	85%	87%	85%	85%	80%	<b>84%</b>
<b>Abandon/ exclusion</b>	2	0	11	22	64	53	64	67	106	<b>389</b>
	25%	0%	7%	14%	15%	13%	15%	15%	15%	<b>14%</b>
<b>Sorties positives</b>	6	28	126	121	316	326	300	340	393	<b>1956</b>
	100%	88%	90%	88%	89%	92%	89%	89%	72%	<b>85%</b>
<b>CDD</b>	3	9	47	49	158	147	131	137	152	<b>833</b>
	50%	28%	34%	36%	45%	42%	38%	36%	28%	<b>36%</b>
<b>CDI</b>	3	17	62	50	134	145	142	149	144	<b>846</b>
	50%	53%	44%	36%	38%	41%	41%	39%	26%	<b>37%</b>
<b>Formation complémentaire</b>	0	1	10	8	10	6	6	29	57	<b>127</b>
	0%	3%	7%	6%	3%	2%	2%	8%	10%	<b>6%</b>
<b>Création d'entreprise</b>	0	1	7	14	14	28	21	25	40	<b>150</b>
	0%	3%	5%	10%	4%	8%	6%	7%	7%	<b>7%</b>
<b>Recherche d'emploi</b>	0	3	5	6	16	14	27	16	140	<b>227</b>
	0%	9%	4%	4%	5%	4%	8%	4%	26%	<b>10%</b>
<b>Sans info</b>	0	1	9	10	23	14	22	28	34	<b>141</b>
	0%	3%	6%	7%	6%	4%	6%	7%	6%	<b>6%</b>

Taux de réussite à l'examen/ filière	
Cuisine	93%
Boulangerie	99%
Service	89%
Poissonnerie	89%
EPR*	80%
Prépa-CME	78%

Taux de sortie positive/ filière	
Cuisine	73%
Boulangerie	72%
Service	66%
Poissonnerie	89%
EPR	50%
Prépa-CME	67%

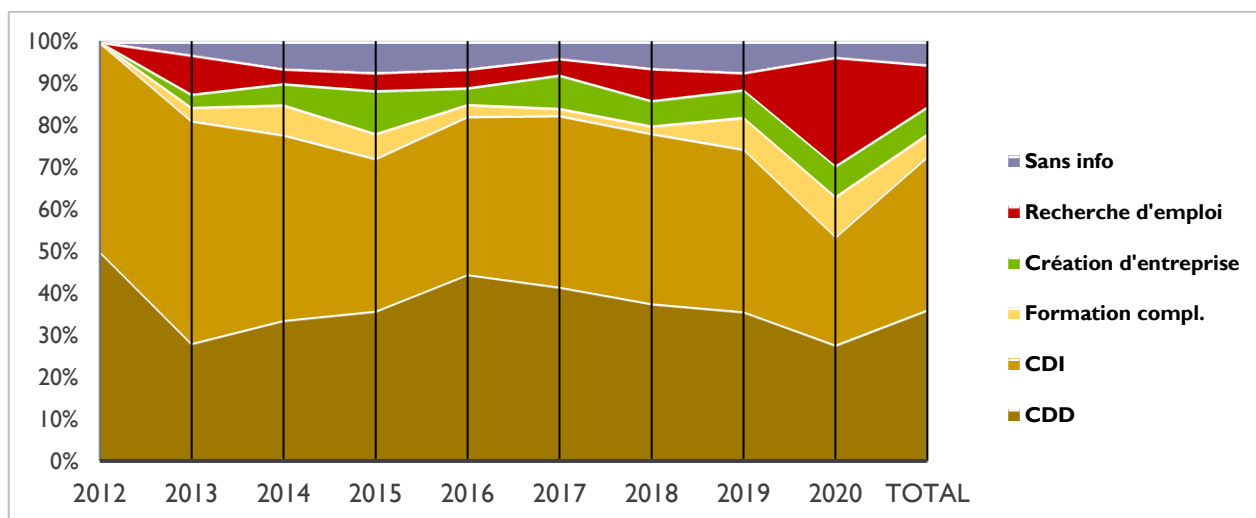
\* Employé poly-compétent de restauration

L'examen permet de valider soit l'intégralité soit certains des blocs de compétences dans chacune des filières de formation.

L'accompagnement à l'emploi a concerné tous les stagiaires qui ont finalisé la formation qu'ils aient ou non validé par l'examen tout ou partie des blocs de compétences.

Malgré la crise sanitaire et la décision de l'opérateur de compétences de la branche de l'hôtellerie-restauration – AKTO/réseau FAFIH d'interrompre totalement le financement des formations cuisine et service en restauration, Cuisine Mode d'Emploi(s) a fait le choix de poursuivre et même amplifier ses actions de formation, persuadé que la restauration demeurera un secteur en tension et créateur d'emploi dès la reprise d'activité.

Dans l'attente, nombre de nos stagiaires ont pu intégrer des établissements de restauration ayant maintenu une activité en Click and Collect et certains ont fait le choix de se diriger - momentanément ou pas - vers la restauration collective ou restauration d'entreprise dont l'activité a perduré.





A noter que, malgré la signature d'une lettre d'engagement par nos stagiaires de communiquer, à l'issue de la formation leur devenir, nous déplorons chaque année à un taux de non-retour d'information évalué entre 6 et 7%.

Les créations d'entreprise représentent une moyenne de 7% de nos stagiaires dans l'ensemble des secteurs liés à la restauration et métiers de bouche : restauration classique, tables d'hôte, salon de thé, boulangerie, chef à domicile, ...

L'accompagnement et la formation des anciens qui se lancent dans la création d'entreprise constitue une demande de plus en plus importante de la part de nos stagiaires sur laquelle nous menons une réflexion et qui pourrait être un des développements de l'association.

## LES AXES DE DEVELOPPEMENT DE CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

### LES PROJETS EN COURS :

- **La création de potagers dans chaque école Cuisine Mode d'Emploi(s)**

Chacune des écoles disposera d'un potager et/ ou verger adapté à la configuration des lieux afin d'offrir à nos stagiaires la possibilité de disposer de végétaux – plantes aromatiques, légumes, fruits – cultivés sur place et intégrés dans les productions culinaires.

Ces potagers, en bac ou pleine terre selon les possibilités respectives des écoles représentent un outil pédagogique qui participe à la sensibilisation à l'éco-responsabilité et aux circuits courts. Ce projet intervient dans le prolongement de la végétalisation du toit de l'école parisienne intervenue en 2019. L'ensemble des installations sera finalisé en 2021.



- **Le passage des CQP Commis de cuisine et Service en restauration au Titre professionnel Cuisinier et Serveur.**

Nous avons fait le choix de changer la certification préparée par nos stagiaires en Cuisine et service. Ils prépareront à compter du 1er janvier 2021 les Titre professionnel Cuisinier et Serveur, avec pour avantages :

- Un diplôme du Ministère du travail au lieu d'un diplôme de branche, donc plus valorisant comme d'ailleurs l'intitulé même du TP Cuisinier en lieu de pale de commis de cuisine

- Un référentiel de certification plus adapté à la réalité des besoins et du marché de l'emploi dans la restauration
- Un process de certification plus lisible et cohérent
- La gratuité des coûts de certification du Titre professionnel contre un coût de 300 HT pour les CQP, facturé par le CERTIDEV.

- **L'installation au sein du Campus régional de l'apprentissage à Nice**

Au sein du futur Campus régional de l'apprentissage et en partenariat avec la CCI Nice Côte d'Azur, Cuisine Mode d'Emploi(s) déploiera les activités de formation actuellement opérationnelles sur le site de Villeneuve-Loubet et proposera une offre de 3 filières de formation – cuisine, cuisine option cuisine nomade, service et relation clientèle en restauration – option sommellerie avec chacune 8 à 10 stagiaires encadrés par un formateur avec une rotation de 5 sessions par an soit un potentiel de 120 à 150 stagiaires par an. Afin d'assurer une mise en situation professionnelle de nos stagiaires et de diversifier les sources de financements de nos formations, CME prendra également en charge une offre de restauration à destination de l'ensemble des stagiaires et personnels du campus selon 3 types d'offres :

- Une offre de restauration classique au sein d'un restaurant d'application avec service à table (60 couverts)
- Une offre de restauration plus rapide sans service à consommer dans des espaces dédiés (250 couverts)
- Une offre de restauration « nomade » servi à partir d'un « foodtruck reconstitué » ou corner installé sur la terrasse (200 personnes).

Les différentes offres de restauration seront produites :

- depuis la cuisine de formation pour le restaurant d'application par les stagiaires en formation dirigés par un chef formateur. Le service est également assuré par les stagiaires en formation encadrés par un formateur.
- depuis une seconde cuisine de production pour la restauration self-service et une partie de l'offre cuisine nomade. Cette seconde cuisine sera dirigée par un chef-formateur qui encadrera chaque jour 2 à 3 stagiaires affectés à tour de rôle sur cet espace dans le cadre de leur parcours de formation.
- depuis l'espace food-truck pour la restauration « nomade » par les stagiaires encadrés par un chef formateur.

L'ouverture est programmée en septembre 2022.

- **L'Etoile Voltaire (Paris 11<sup>ème</sup>)**

Cuisine mode d'Emploi(s) est lauréat d'un Appel à projets « Réinventer Paris » dans le cadre d'un groupement avec Etoile Cinémas. Le projet consiste en la création d'un multiplexe de 6 salles de cinémas, de salles de conférences et d'événements et d'un restaurant sur le toit de l'édifice, géré par CME pour

offrir à d'anciens stagiaires l'opportunité de compléter leur formation de cuisine en prenant en charge de nouvelles responsabilités de gestion et d'exploitation d'un restaurant.

Avec cette nouvelle qualification, acquise en situation réelle, c'est une occasion supplémentaire de progression dans leur parcours professionnel qui nous leur proposons, notamment dans la perspective d'une création d'entreprise.

Le projet d'Étoile Voltaire a connu de nombreux rebondissements ces dernières années. En 2017, le tribunal administratif de Paris avait annulé l'appel à projets remporté par Étoile Cinémas pour la transformation de la sous-station électrique Voltaire en cinéma dans le cadre de l'opération « Réinventer Paris », à la suite d'une plainte déposée au tribunal administratif par une association de riverains. Une décision finalement contrée en appel en mars 2018, mais qui a causé un retard important.



Depuis lors, la confirmation en CNACi<sup>2</sup> de la poursuite du projet est acquise après le rejet des recours et l'aval de la CDACi<sup>3</sup> en septembre 2019 et l'ouverture est envisagée 2022.

- **Le projet de restaurant d'insertion « Château de Maison Blanche » à Gagny**

Le « Château de Maison Blanche », situé Place des Fêtes à Gagny et propriété de la commune de Gagny (Seine-Saint-Denis) fait l'objet d'un programme de réhabilitation afin d'y créer un tiers-lieu qui accueillera

des espaces de co-working dédiés à la création de jeunes entreprises et des ateliers d'artistes et un espace de restauration.



Le projet consiste en la création d'un restaurant d'insertion permettant à des publics éloignés de l'emploi d'acquérir ou de perfectionner des compétences professionnelles dans le domaine par la mise en situation réelle de travail en vue d'une intégration durable dans l'emploi. Il complètera et prolongera nos actions de formation de l'école de Clichy-sous-Bois.

---

<sup>2</sup> Commission nationale d'aménagement cinématographique

<sup>3</sup> Commission départementale d'aménagement cinématographique

## LES PROJETS A L'INTERNATIONAL

### • **Détroit (Michigan)**

Cuisine Mode d'Emploi(s) a accueilli en 2018 et 2019 au sein de l'école parisienne deux Chefs américains Kevin Belton et Tiffany Derry pour une masterclass avec les stagiaires en cours de formation. Ces événements, initiés par l'Ambassade des Etats-Unis en France ont été l'occasion d'échanges sur les pratiques culinaires, les besoins de formation au bénéfice des publics éloignés de l'emploi pour satisfaire la demande des restaurateurs américains.

Nous avons engagé une étude de faisabilité et créé une filiale « non profit » de droit américain en vue de l'implantation à Detroit (Michigan) d'une école selon les mêmes critères et objectifs que pour l'ensemble de nos écoles : répondre à la fois aux besoins de formation et d'insertion professionnelles de personnes éloignées de l'emploi et aux besoins des restaurateurs dans un territoire engagé dans une renaissance économique.



Le lancement d'une formation pilote était programmé pour juillet 2020. Cependant la crise sanitaire mondiale nous a conduit à suspendre ce projet.

### • **Bogota (Colombie)**

Les contacts initiés depuis 2017 avec la Colombie – Présidence de la République, Ambassade de Colombie en France, Ambassade de France en Colombie et le SENA<sup>4</sup> – ont permis de mettre en évidence que ce pays présente un réel potentiel et de grandes opportunités pour le secteur de l'hôtellerie-restauration si l'on considère qu'il offre près de 2 millions d'emplois par an, qu'il représente 7% du PIB et est la deuxième source de devises du pays. En Colombie, comme dans le reste du monde, la restauration est un secteur structurellement créateur d'emplois.

Le processus opérationnel de création d'une école à Bogota a été initié au cours de l'année 2019 avec la création d'une filiale de droit colombien de Cuisine mode d'Emploi(s) et la décision de lancement d'une session pilote au 1er trimestre 2020 en lien avec la Fondation Funléo avec pour objectif la valorisation de la gastronomie des communautés colombiennes comme moteur de développement dont la Présidente, la Cheffe Leonor Espinosa sera la marraine emblématique de l'école de Bogota.

Cependant, a crise sanitaire puis la situation sociale et politique locale nous conduisent à suspendre ce projet.

---

<sup>4</sup> service national d'apprentissage colombien