



# RAPPORT D'ACTIVITES 2021

---

Association PANORAMA  
Siège : 3/7 rue Albert Marquet 75020 PARIS

## 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.

L'ensemble de nos écoles disposent désormais d'un potager et/ou verger adapté à la configuration des lieux et entretenu par nos stagiaires. Ces potagers en bac ou pleine terre selon les possibilités respectives des écoles représentent un véritable outil pédagogique et participent à la sensibilisation à l'éco-responsabilité et aux circuits courts.

L'année 2022 marquera le 10ème anniversaire de la création du dispositif Cuisine mode d'Emploi(s)®.

Chacune des écoles va organiser pour l'occasion un événement festif entre le 29 juin et le 26 juillet 2022 afin de mettre en lumière les parcours de nos anciens stagiaires comme les partenariats et soutiens qui ont permis la pérennité de nos formations.

Au cours de cette période, un food-truck se déplacera d'école en école pour permettre à chacune d'elles de préparer et cuisiner un plat signature élaboré par les stagiaires en cours de formation et proposé à la dégustation des convives.

Parmi les partenaires un focus particulier sera fait sur l'accompagnement de GRDF et la Fondation GRDF qui a permis à la fois l'aménagement et l'équipement de nos écoles au fur et à mesure de nos implantations depuis l'origine de Cuisine mode d'Emploi(s)® mais également le démarrage et le développement des formations itinérantes à partir de 2018 sur des territoires identifiés conjointement pour leur besoins tant en termes de formations que de disponibilités d'offres d'emploi de la part des professionnels de la restauration.

### NOS IMPLANTATIONS



En 2021, cinq filières de formations qualifiantes courtes - cuisine, boulangerie, service et relation clientèle en restauration-option sommellerie, poissonnerie-traiteur des produits de la mer et nouvellement employé polycompétent de restauration (EPR) - sont proposées au sein de 9 écoles pérennes situées à Paris, Nice, Besançon, Grigny, Clichy-sous-Bois, Champigny-sur-Marne, Dijon, Toulouse, Marcq-en-Barœul selon la répartition suivante :

### **Paris**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine
- Formation CP Boulangerie

### **Nice**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine

### **Besançon**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine
- Formation titre à finalité professionnelle Service et relation clientèle en restauration-option sommellerie
- Formation CQP employé polyvalent de restauration

### **Grigny**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine
- Formation CQP Poissonnerie-produits de la mer

### **Clichy-sous-Bois**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine

### **Champigny-sur-Marne**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine

### **Dijon**

- Formation CQP Boulanger

### **Toulouse**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine
- Formation CQP Boulangerie
- Formation CQP Service et relation clientèle en restauration-option sommellerie

### **Marcq-en-Barœul**

- Formation titre professionnel de cuisinier et titre à finalité professionnelle de commis de cuisine
- Formation CQP Service et relation clientèle en restauration-option sommellerie

## ***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, EPR)
- 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, nommément désigné au sein de l'entreprise accompagne et évalue chaque stagiaire.

Les formations cuisine et service en restauration délivrent, à leur terme un Titre professionnel ou un Titre à finalité professionnelle reconnus par la profession et par l'Etat puisqu'inscrits 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 artisanal 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).

La formation Employé Polycompétent de Restauration délivre à son terme un Certificat de Qualification Professionnelle reconnu par la profession et par l'Etat puisqu'inscrit au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

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

## **LE DISPOSITIF 100% INCLUSION : PAS DE QUARTIERS POUR L'ECHEC**

Le succès de l'expérimentation d'une formation itinérante menée à Fourmies en 2018 nous a conduit à développer cette offre de formations itinérantes en partenariat avec la Fondation GRDF et dans le cadre de l'appel à projets « 100% inclusion » (ministère de l'Emploi et Caisse des Dépôts).

Dans le même cadre, nous avons développé à partir de 2019 un nouveau dispositif « La prépa-CME » Il permet d'intégrer dans les meilleures conditions des personnes très éloignées de l'emploi et pour lesquelles une remise à niveau sur les savoirs fondamentaux, la posture et la connaissance de l'univers professionnel s'avère nécessaire avant d'intégrer une formation certifiante ou qualifiante.

## LES FORMATIONS ITINERANTES

Au cours de l'année 2021 ont été programmées des formations itinérantes Titre Professionnel et Certificat de Qualification professionnelle (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.

- Autun du 30/11/2020 au 26/02/2021 (CQP)
- Lyon du 08/03/2021 au 21/05/2021 (Titre pro)
- Elne du 08/03/2021 au 21/05/2021 (Titre pro)
- Fourmies du 30/08/2021 au 19/11/2021 (Titre pro)



### 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 sourcing des candidatures s'effectue avec les acteurs locaux du service public de l'emploi et la délégation territoriale de GRDF, conviés aux réunions d'information collective et entretiens de sélection.

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)<sup>®</sup> 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)<sup>®</sup> 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)<sup>®</sup> 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 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)<sup>®</sup> 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 :**

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

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

- Visites pédagogiques
- Immersion en entreprise
- Immersion en formation
- 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 les formations 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 2021, 45 stagiaires ont été intégrés en Prépa-CME :

<b>Besançon</b>	11/01/2021	05/03/2021	4
<b>Toulouse</b>	01/03/2021	09/04/2021	5
	13/09/2021	10/12/2021	5
<b>Paris</b>	24/05/2021	02/07/2021	6
	30/08/2021	08/10/2021	7
	18/10/2021	10/12/2021	5
<b>Nice</b>	24/05/2021	02/07/2021	7
<b>Dijon</b>	18/10/2021	10/12/2021	6

## **LA MISE EN PLACE D'UN PARTENARIAT AVEC TERRE 2 CULTURE**

Terre 2 culture, association soutenue par la Fondation GRDF organise et facilite l'intégration des personnes réfugiées par le biais d'un emploi dans le monde agricole auprès d'agriculteurs sensibles à cette cause. Les personnes réfugiées sont prises en charge dans le cadre d'une démarche globale d'accompagnement qui leur permet d'obtenir un contrat de travail de moyenne à longue durée, un hébergement et un accompagnement psycho-social, éducatif et culturel.

Un rapprochement de cette association avec Cuisine mode d'Emploi(s)® a permis la mise en place d'une première collaboration en 2021 en intégrant deux des bénéficiaires en formation de boulangerie au sein de l'école de Toulouse.

Le contact établi, d'autres initiatives devraient suivre

## **PROLONGATION DU PLAN QUARTIER D'ETE 2020 : LES ATELIERS D'ETE**

Toujours dans un 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 d'engager un parcours de formation professionnelle, les pouvoirs publics via le SG-CIPDR1 ont souhaité prolonger pour l'été 2021 l'opération « Plan quartiers d'été » à travers des ateliers découverte d'une semaine en immersion encadrés par des professionnels.

Cuisine mode d'Emploi(s)® a déployé ces actions au bénéfice de plus de 200 personnes au sein de 8 territoires identifiés comme prioritaires par les pouvoirs publics : Paris 19 et 20ème arrondissements, Grigny, Champigny-sur-Marne, Dijon, Grigny, Toulouse et Roubaix

Le projet a consisté à intégrer pour une durée d'une semaine des résidents des quartiers QRR et QPV au sein d'ateliers de découverte des métiers de la restauration et métiers de bouche dans le but de valoriser par la mise en situation professionnelle ces métiers et susciter, le cas échéant des vocations. Cela a effectivement conduit certains participants à postuler et intégrer à la suite une formation qualifiante et professionnalisante soit au sein d'une école CME soit dans un CFA.

## **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 2021, CME a intégré 3236 stagiaires dans l'une des 5 filières professionnelles ou en prépa-CME dont 85% ont validé leur formation parmi lesquels 87% ont eu une sortie positive (CDD, CDI, Formation complémentaire, Création d'entreprise).

L'année 2021 a encore été marquée par la crise sanitaire avec une succession de mesures restrictives - fermeture administrative, couvre-feu et instauration de jauge et mise en place du pass sanitaire – qui ont directement impacté l'activité de restauration. Malgré ces aléas, nous avons pu retrouver un taux de sorties positives conforme aux années précédant la crise sanitaire soit 90% pour l'année 2021 contre 72% au cours de l'année précédente. Cela démontre à la fois que les besoins de

---

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

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



formation dans les secteurs de la restauration et plus largement les métiers de bouche sont toujours d'actualité, d'autant que nombre de collaborateurs ont quitté ces métiers à l'occasion de la crise sanitaire, occasionnant des besoins de recrutement très importants de la part des professionnels.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Total
<b>Effectif intégré</b>	8	32	151	159	419	407	413	451	654	542	3236
<b>Finalisation et/ou validation du diplôme</b>	6	32	140	137	355	354	349	384	548	456	2761
	75%	100%	93%	86%	85%	87%	85%	85%	84%	84%	85%
<b>Abandon/exclusion</b>	2	0	11	22	64	53	64	67	106	86	475
	25%	0%	7%	14%	15%	13%	15%	15%	16%	16%	15%
<b>Non disponibles pour l'emploi</b>	0	1	3	2	7	4	6	8	5	16	52
	0%	3%	2%	1%	2%	1%	2%	2%	1%	4%	2%
<b>Sans info</b>	0	0	6	8	16	10	16	20	29	36	141
	0%	0%	4%	6%	5%	3%	5%	5%	5%	8%	5%
<b>Sorties positives</b>	6	28	126	121	316	326	300	340	393	397	2353
	100%	90%	92%	90%	91%	93%	87%	90%	72%	90%	87%
<b>Dont CDD</b>	3	9	47	49	158	147	131	137	152	152	985
	50%	29%	34%	36%	45%	42%	38%	36%	28%	35%	36%
<b>Dont CDI</b>	3	17	62	50	134	145	142	149	144	135	981
	50%	55%	45%	37%	39%	41%	41%	40%	27%	31%	36%
<b>Dont Formation complémentaire</b>	0	1	10	8	10	6	6	29	57	67	194
	0%	3%	7%	6%	3%	2%	2%	8%	10%	15%	7%
<b>Dont Création d'entreprise</b>	0	1	7	14	14	28	21	25	40	43	193
	0%	3%	5%	10%	4%	8%	6%	7%	7%	10%	7%
<b>Recherche d'emploi</b>	0	3	5	6	16	14	27	16	140	39	266
	0%	10%	4%	4%	5%	4%	8%	4%	26%	9%	10%

### Taux de validation de la formation

Cuisine	81%
Boulangerie	92%
Service	80%
Poissonnerie	78%
EPR <sup>2</sup>	92%
Prépa-CME	93%

Le taux de finalisation de la formation et/ou de validation du diplôme a été maintenu à un niveau stable au cours de l'année 2021 soit 84% avec une moyenne de 85% sur les 10 années d'existence de *Cuisine mode d'Emploi(s)*®.

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

<sup>2</sup> Employé poly-compétent de restauration

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.

Les créations d'entreprise représentent une moyenne globale 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, ... En 2021, le taux de création d'entreprise a augmenté pour se situer à 10%.

#### Taux de sortie positive/ filière

<b>Cuisine</b>	89%
<b>Boulangerie</b>	85%
<b>Service</b>	88%
<b>Poissonnerie</b>	93%
<b>EPR</b>	85%
<b>Prépa-CME</b>	88%

Nous recensons actuellement toutes les entreprises créées par nos anciens stagiaires pour éditer, à l'occasion du 10<sup>ème</sup> anniversaire, un annuaire qui mettent en valeur ces initiatives.

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 :*

- **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 provisoire de Nice 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 fin d'année 2022.

- **L'installation de l'école de Marcq-en-Barœul dans de nouveaux locaux**

L'école de Marcq-en-Barœul est installée depuis 2020 au sein de locaux provisoires dans l'attente de la construction d'un bâtiment neuf. Celui-ci est en cours de finalisation et un déménagement devrait intervenir, après les travaux d'aménagement et de 'équipement courant 1<sup>er</sup> semestre 2022. La nouvelle école, plus vaste, plus adaptée et fonctionnelle permettra de proposer une filière supplémentaire de formation – soit la boulangerie – et donc d'accueillir et former plus de stagiaires. Un potager et un verger en pleine-terre seront mis à disposition des stagiaires et de leurs formateurs.

- **L'Étoile 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>3</sup> de la poursuite du projet est acquise après le rejet des recours et l'aval de la CDACi<sup>4</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.

Le restaurant d'insertion sera géré par la SAS agréée ESUS<sup>5</sup>, filiale à 100% de l'association et doit permettre l'embauche de 5 salariés en contrat d'insertion.

- **Création de la 10e école Cuisine mode d'Emploi(s)® à Pau**

Le quartier « Saragosse » fait l'objet d'un renouvellement urbain dans lequel s'inscrit le futur Pôle Laherrère qui sera au cœur du quartier. L'objectif est de proposer une offre de services renouvelés et innovants aux habitants, salariés, étudiants du quartier mais aussi d'accompagner des dynamiques de transition dans les domaines de l'emploi, de la formation et de l'entrepreneuriat.

Cuisine mode d'Emploi(s)® participe de cette dynamique et s'installera au cœur du pôle Laherrère dans des locaux (595m<sup>2</sup>) loués à l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). Trois offres de formation seront proposées, cuisine, boulangerie et service en restauration. Comme sur l'ensemble des écoles du réseau Cuisine mode d'Emploi(s)®, un restaurant et une boulangerie d'application seront ouverts au public.



---

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

<sup>4</sup> Commission départementale d'aménagement cinématographique

<sup>5</sup> Entreprise solidaire d'utilité sociale