

## Retour à Fourmies pour Cuisine Mode d'Emploi(s) pour une session de formation de « cuisinier(ère) » du 30 août au 19 novembre 2021

Après une première session en 2018, Cuisine Mode d'Emploi(s), fondée par le chef Thierry Marx, revient cette année à Fourmies pour une nouvelle session de formation du **30 août au 19 novembre 2021 dans les locaux du Foyer Jules Lassalle.**

La venue de Cuisine Mode Emploi(s) répond à la fois aux attentes des professionnels du territoire mais aussi des demandeurs d'emploi en recherche de solution pour leur avenir professionnel.

L'objectif ? permettre un retour à l'emploi rapide. Notre formation fournit toutes les bases nécessaires pour être opérationnel et intégrer durablement le marché de l'emploi. L'accent sera mis sur la réglementation HACCP renforcée et les normes sanitaires spécifique COVID.

**De courte durée** (12 semaines - 9 semaines en centre et 3 semaines en stage en entreprise) et très opérationnelle dans son contenu, la formation s'adresse 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, réfugiés statutaires.

A Fourmies, la session intégrera 12 stagiaires sélectionnées sur leur motivation réelle. Ils pourront valider **un diplôme**, le titre professionnel de cuisinier – reconnu par l'Etat et la branche professionnelle – leur permettant de trouver facilement un emploi.

Chaque stagiaire est doté pour la durée de la formation de vêtements professionnels et d'une mallette d'ustensiles et d'un livre de cuisine de référence.

Comme sur l'ensemble des écoles du réseau Cuisine Mode d'Emploi(s), un restaurant d'application\* permettant la mise en situation professionnelle des stagiaires, une utilisation sans gaspillage de la production et une participation à la pérennisation économique de nos écoles sera ouvert aux résidents du Foyer Jules Lassalle (\*en fonction de la réglementation sanitaire en vigueur).

Les formations Cuisine Mode d'Emploi(s) forment de nouveaux talents et offrent ainsi une seconde chance à ceux qui ont la vocation et la motivation.

\*\*\*\*\*

### Un nouveau parcours proposé en 2021 à titre expérimental :

A l'issue de la formation Cuisine, **le parcours pourra être poursuivi par une formation certifiante à la création d'entreprise puis l'accueil en couveuse d'entreprise (de 12 à 18 mois) en partenariat avec la Mairie de Fourmies et la BGE Hauts-de-France.**

En 2018, lors de la première session, certains stagiaires avaient pour projet de créer leur entreprise. Cette année, ils pourront poursuivre leur formation en suivant le parcours « accompagnement à la création d'entreprise » mis en place en partenariat avec la BGE Hauts-de-France.

Financé grâce au co-financement des partenaires publics dans le cadre du Plan Investissement dans les Compétences (PIC), Pôle emploi et de partenaires privés, le parcours de formation est intégralement pris en charge. La formation création d'entreprise sera également prise en charge via le CPF ou une AIF.

**Cuisine Mode d'Emploi(s) une formation de qualité, véritable sésame vers l'emploi.**

\*\*\*\*\*

Pour postuler, rendez-vous **avant le 21 juin 2021** sur le site internet [www.cuisinemodeemplois.com](http://www.cuisinemodeemplois.com) – onglet déposer ma candidature. Les candidats devront obligatoirement renseigner leur numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

**La réunion d'information collective et les entretiens de sélection avec le jury auront lieu le 25 juin 2021 à 9h**

**Place Verdun 59610 FOURMIES**

Plus d'informations sur Cuisine Mode d'Emploi(s) : [www.cuisinemodeemplois.com](http://www.cuisinemodeemplois.com)

**Contact presse** : Jessica MASSON – [jessica.m@cme-formations.com](mailto:jessica.m@cme-formations.com) - 06.85.77.13.38