



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 :

11 ans
d'existence

4 000

stagiaires formés et insérés

11 

semaines de formation



87%

taux de validation de la formation*



9

centres de
formation



+ des formations itinérantes

84%

de sorties positives à
l'issue de la formation*

9%

des stagiaires ont
créé leur entreprise*

*Source : Rapport d'activité 2022



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, de la pâtisserie et du service en restauration option sommellerie.

Et ça marche ! Plus de 4000 stagiaires intégrés avec un taux de validation de la formation de 87% dont plus de 84% 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 ou la cuisine.

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



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 encadre 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 professionnelle jusqu'à la mise à l'emploi effective au sein du métier choisi.

La Prépa-CME en chiffres :

Depuis 2019, **219** stagiaires ont été intégrés sur la formation Prépa-CME dont **113** en 2022.

- **86%** ont finalisé leur parcours de formation
- **81%** de sorties positives (formations certifiantes CME, autres actions de formation et entrée directe dans l'emploi)

Profil des stagiaires :

41% de bénéficiaires de la protection internationale

16-25 ans : **37%**

26-40 ans : **43%**

41 ans et + : **20%**

CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

LA FORMATION AUX MÉTIERS
DE LA RESTAURATION
AVEC THIERRY MARX



Contact : prepa@cme-formations.com

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 : 6 rue Hector Berlioz 59700

Nice : Campus Sud Métiers - 13 avenue Simone Veil 06200

Paris : 3/7 rue Albert Marquet 75020

Toulouse : 200 avenue des Etats-Unis 31200



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



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



[cuisinemodedemplois](https://plus.google.com/cuisinemodedemplois)



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