



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2018

LE BILAN DES ACTIONS

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).

L'ACTIVITE DES CENTRES DE FORMATION :

En 2018, 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 7 écoles situées à Paris, Villeneuve-Loubet, Besançon, Grigny, Clichy-sous-Bois, Champigny-sur-Marne, Dijon selon la répartition suivante :

Paris

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

Villeneuve-Loubet

- 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 CP Boulangerie

LES FORMATIONS ITINERANTES EXPERIMENTALES :

Fleury-Mérogis

Une session de formation au sein de la Maison d'arrêt des femmes de Fleury-Mérogis a eu lieu du 19 mars au 08 juin 2018. Cette formation à destination des détenues de la MA s'inscrit dans le cadre de la préparation à la réinsertion professionnelle. Cette formation s'est faite en partenariat avec l'association Wake-up Café, spécialisée dans le suivi des personnes sous main de justice. La formation a concerné 6 stagiaires dont la candidature a été agréée par le SPIP. Les difficultés inhérentes au fonctionnement quotidien à l'intérieur d'un établissement pénitentiaire nous ont incité à suspendre les formations dans les

murs au profit du développement des intégrations des personnes sous main de justice au sein de l'ensemble des écoles CME.

Fourmies

Le déficit de personnels qualifiés et les besoins de formation dans ces secteurs ne touchent pas seulement les grandes villes mais également les petites communes et les zones rurales. Les habitants en situation de précarité professionnelle de ces territoires connaissent en outre des difficultés de mobilité. L'accès à la formation demeure complexe et les professionnels peinent à recruter sur place et même à attirer des candidats potentiels. Sollicité par de nombreux élus locaux et représentants de la branche professionnelle en région, Cuisine Mode d'Emploi(s) a souhaité proposer une offre de formation qui réponde à ces besoins.

Partant du constat que l'implantation d'un centre de formation pérenne génère des coûts d'investissement élevés, que les territoires peu peuplés ne peuvent suffire à alimenter les effectifs de stagiaires nécessaires tout au long de l'année et que le bassin d'emploi ne peut absorber les stagiaires formés en nombre suffisant, nous avons imaginé et construit une offre de formation itinérante dont le format et le contenu est strictement identique à toutes nos formations et décidé une première mise en œuvre sur la commune de Fourmies (Hauts de France) à partir du 10 septembre 2018. Elle a concerné 12 stagiaires.

L'APPEL A PROJETS 100 % INCLUSION

Le succès de cette expérimentation nous a conduits 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 va nous donner des moyens et de la visibilité pour développer nos actions selon 2 axes :

LE DEVELOPPEMENT DES FORMATIONS ITINERANTES

Dans le prolongement de l'expérimentation de Fourmies, sont d'ores et déjà programmées pour l'année 2019 3 sites pour la mise en place de formations itinérantes.

Les lieux ont été 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. Il s'agit des Sables d'Olonne, Fécamp, La Bresse.

Une formation unique sera également mise en place à Bruz au sein des locaux de la Faculté des métiers de Rennes afin de proposer en lien avec l'UMIH une session spécifique pour les publics éloignés de l'emploi.

LA PREPA-CME

Depuis l'origine, Cuisine Mode d'Emploi(s) s'est impliqué 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.

Cependant, nous connaissons des situations de décrochage évaluées à 13% des entrants – 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 semaine une période « Prépa-CME » d'une durée de 6 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...

	Durée	Intervenant	Moyens mis à disposition
Savoirs fondamentaux	70 h	Formateur dédié à recruter	Salle de formation dédiée
Institutions et citoyenneté	21 h	Formateur dédié à recruter	Echanges avec l'IHEDN « Cycle Cohésion nationale et citoyenneté »
Posture	14 h	Sylvie Loeillet, comédienne et Intervenante régulière de CME	Techniques théâtrales
Visites pédagogiques	21 h	Formateur dédié à recruter	MIN, producteurs, meunier, pisciculteur, maraîcher, ostréiculteur
Immersion en entreprise	35 h	Formateur dédié à recruter	Restaurant collectif, mess
Immersion en formation	14 h	Formateur dédié à recruter + Chefs-formateurs de CME	Plateaux techniques de formation CME : cuisine, boulangerie, service, poissonnerie
Travail sur projet de groupe	35 h	Formateur dédié à recruter	Salle de formation dédiée + petit budget alloué à gérer

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

Il est prévu la mise en place d'un module Prépa-CME sur chacun des sites où nous sommes déjà implantés et où nous le serons dans l'avenir selon la fréquence suivante –entre 2 et 4 sessions de 6 stagiaires par an.

Les publics ciblés pourront également bénéficier d'un hébergement à proximité du centre de formation pour l'ensemble du parcours (soit 17 semaines) lorsque la situation personnelle l'exige soit du fait de difficultés liés au logement soit lorsque la déconnexion avec l'environnement familial et/ou relationnel s'avère nécessaire. Cuisine Mode d'Emploi(s) organise avec des structures d'hébergement (résidences sociales, pensions de famille et foyers de jeunes travailleurs) les conditions de ces accueils et hébergements.

A l'issue de cette période de 6 semaines, les stagiaires recevront une attestation validant ce module accompagné d'un « portefeuille » des compétences acquises. Ils intégreront à la suite la formation Cuisine Mode d'Emploi(s) selon les modalités habituelles aux côtés de nos autres stagiaires soit 8 semaines de formation en centre et 3 semaines de stage en entreprise.

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.

LA MISE A L'EMPLOI

Depuis l'ouverture de la première formation en 2012 et à la date du 31 décembre 2018, CME a intégré 1589 stagiaires dont 1373 ont validé leur formation soit 86,40% et 1223 ont eu une sortie positive (CDD, CDI, Intérim, Formation complémentaire, Création d'entreprise) soit un taux de 89%.

	Effectif intégré	Validation du diplôme		Abandon/exclusion		Sorties positives		CDD	CDI	Formation compl.	Création d'entreprise	Recherche d'emploi	Sans info/ indisponibles
2012	8	6	75,00%	2	25,00%	6	100,00%	3	3	0	0	0	0
2013	32	32	100,00%	0	0,00%	28	87,50%	9	17	1	1	3	1
2014	151	140	92,72%	11	7,28%	126	90,00%	47	62	10	7	5	9
2015	159	137	86,16%	22	13,84%	121	88,32%	49	50	8	14	6	10
2016	419	355	84,73%	64	15,27%	316	89,01%	158	134	10	14	16	23
2017	407	354	86,98%	53	13,02%	326	92,09%	147	145	6	28	14	14
2018	413	349	84,50%	64	15,49%	300	89,02%	131	142	6	21	27	22
Total	1589	1373	86,40%	216	13,59%	1223	89,07%	544	553	41	85	71	79

LES BILANS PAR SITE ET PAR FILIERE DE FORMATION

CUISINE

BOULANGERIE

SERVICE EN RESTAURATION

PRODUITS DE LA MER

*Indisponible pour l'emploi : maladie, maternité, incarcération...

PARIS CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 85		42	19	2	3	2	1	4	4	8
	73	58%	26%	3%	4%	3%	1%	5%	5%	9%
		90,41%								

PARIS BOULANGERIE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 37		14	8	1	3	0	0	0	0	11
	26	54%	31%	4%	12%	0%	0%	0%	0%	30%
		100,00%								

PARIS SERVICE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 15		5	6	0	0	0	0	0	0	4
	11	45%	55%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	27%
		100,00%								

GRIGNY CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 50		17	16	0	3	3	2	2	2	5
	43	40%	37%	0%	7%	7%	5%	5%	5%	10%
		83,72%								

GRIGNY POISSONNERIE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 35		16	5	0	1	3	0	0	0	10
	25	64%	20%	0%	4%	12%	0%	0%	0%	29%
		88,00%								

GRIGNY ECAILLER 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 8		3	2	0	0	1	0	0	0	2
	6	50%	33%	0%	0%	17%	0%	0%	0%	25%
		83,33%								

CLICHY CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 25		8	8	0	1	0	0	0	0	8
	17	47%	47%	0%	6%	0%	0%	0%	0%	32%
		100,00%								

CHAMPIGNY CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 8		1	2	0	0	2	1	0	2	0
	6	17%	33%	0%	0%	33%	17%	0%	33%	0%
		50,00%								

BESANÇON CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 49		10	32	1	3	0	0	0	2	1
	46	22%	70%	2%	7%	0%	0%	0%	4%	2%
		100,00%								

BESANÇON SERVICE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 12		6	5	0	1	0	0	0	0	0
	12	50%	42%	0%	8%	0%	0%	0%	0%	0%
		100,00%								

DIJON BOULANGERIE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 25		6	6	0	0	1	3	0	2	7
	16	38%	38%	0%	0%	6%	19%	0%	13%	28%
		75,00%								

VILLENEUVE-LOUBET CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 42		11	16	0	0	2	1	4	0	8
	34	32%	47%	0%	0%	6%	3%	12%	0%	19%
		79,41%								

FOURMIES CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 12		2	3	2	1	4	0	0	0	0
	12	17%	25%	17%	8%	33%	0%	0%	0%	0%
		66,67%								

MARSEILLE CUISINE 2018

	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 10		1	3	0	5	1	0	0	0	0
	10	10%	30%	0%	50%	10%	0%	0%	0%	0%
		90,00%								

NATIONAL TOUTES FORMATIONS

2018	CQP validé	CDI	CDD	Formation	Création	En recherche	Entretien	NRP	Autres*	Abandons
Intégrés : 413		142	131	6	21	19	8	10	12	64
	349	42%	39%	2%	6%	6%	2%	3%	4%	15%
		89,02%								

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

Cuisine Mode d'Emploi(s) s'est engagé depuis 2016 dans un processus de déploiement de ses antennes au sein de différentes régions de France avec pour objectifs une offre de formation prioritairement au sein des quartiers politique de la ville.

Au cours de l'année 2018, trois sites ont été ouverts :

- Clichy-sous-Bois
- Champigny-sur-Marne
- Dijon

Et quatre autres sites sont en cours de création :

- Toulouse : au sein du MIN de Toulouse dans un local de 1100 m² qui permettra une offre de formation cuisine, boulangerie, service en restauration et mise en place de la prépa-CME. L'ouverture est prévue en mai 2019.
- Marcq-en-Barœul (Agglomération Lilloise) : au sein du quartier QPV La Briqueterie. En partenariat avec la Mairie de Marcq-en-baroeul et l'EPARECA, chargé d'une étude sur le devenir d'un local situé au sein du quartier prioritaire « La Briquetterie » et de la construction d'un équipement à vocation de formation professionnelle, CME implantera une école pour la métropole lilloise avec 3 formations : cuisine, boulangerie, service en restauration-option sommellerie. Les temps nécessaires à la construction et l'aménagement de cet équipement nous permettent d'envisager une ouverture fin 2019.
- 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 sont 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.

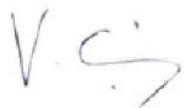
L'ouverture est programmée en septembre 2021

- L'Etoile Voltaire (Paris 11^{ème})

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.

L'ouverture est envisagée fin 2019/début 2020.


PANORAMA
Association loi 1901
Cuisine Mode d'Emploi(s)
3/7, rue Albert Marquet
75020 PARIS
SIRET: 489 208 686 00035