

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2019



Association PANORAMA
Siège : 4 rue Ernest Lefevre 75050 PARIS
Adresse postale : 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.

LES IMPLANTATIONS



En 2019, quatre filières de formations qualifiantes courtes - cuisine, boulangerie, service en restauration - option sommellerie, poissonnerie - des produits de la mer - sont proposées au sein de 9 écoles situées à Paris, Villeneuve-Loubet, 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 en restauration - option sommellerie

Villeneuve-Loubet

- Formation CQP Commis de cuisine

Besançon

- Formation CQP Commis de cuisine
- Formation CQP Service 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

Toulouse

- Formation CQP Commis de cuisine
- Formation CQP Service 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)
- initiation à la sommellerie (service et cuisine)
- 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 et 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 DISPOSITIF 100 % INCLUSION : PAS DE QUARTIER POUR L'ECHEC

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 va nous donner 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 2019 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 :

- Sables d'Olonne
- Fécamp
- La Bresse
- Rennes

Les 4 formations ont intégré 52 stagiaires. A noter que le site des Sables d'Olonne a accueilli deux sessions en simultanée.

Le contenu et le processus 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 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.

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 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 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 peuvent également bénéficier d'un hébergement à proximité du centre de formation pour l'ensemble du parcours (soit 19 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 8 semaines, les stagiaires recevront 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 2019, 23 stagiaires ont été intégrés en Prépa-CME au sein de 4 écoles :

- Paris
- Grigny
- Champigny
- Clichy-sous-Bois

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.

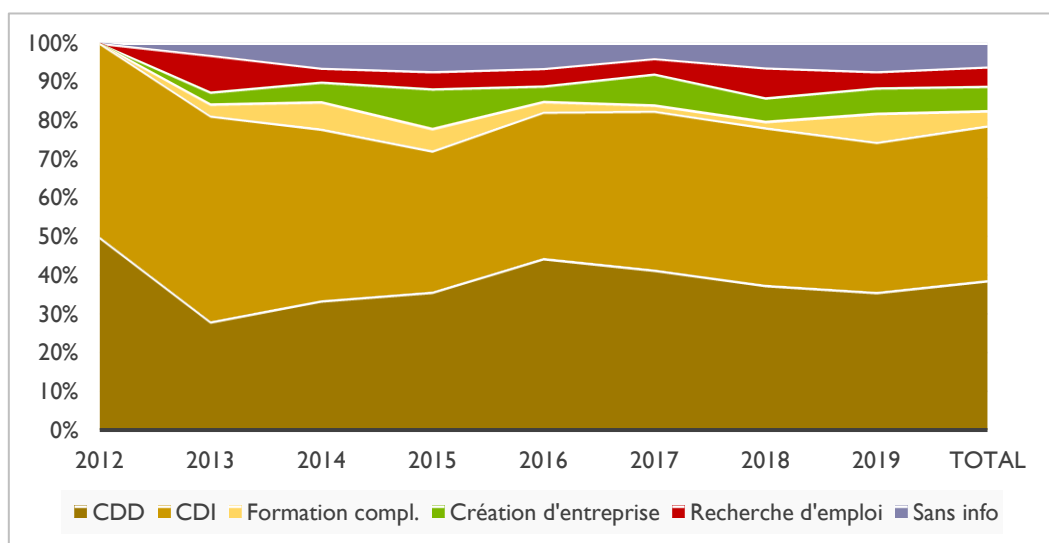
Depuis l'ouverture de la première formation en 2012 et à la date du 31 décembre 2019, CME a intégré 2040 stagiaires dans l'une des 4 filières professionnelles ou en prépa-CME dont 1757 ont validé leur formation soit 86% et 1563 ont eu une sortie positive (CDD, CDI, Formation complémentaire, Création d'entreprise) soit un taux de 89%, relativement stable d'une année sur l'autre.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Total
Effectif intégré	8	32	151	159	419	407	413	451	2040
Validation du diplôme	6	32	140	137	355	354	349	384	1757
	75%	100%	93%	86%	85%	87%	85%	85%	86%
Abandon/exclusion	2	0	11	22	64	53	64	67	283
	25%	0%	7%	14%	15%	13%	15%	15%	14%
Sorties positives	6	28	126	121	316	326	300	340	1563
	100%	88%	90%	88%	89%	92%	89%	89%	89%
CDD	3	9	47	49	158	147	131	137	681
	50%	28%	34%	36%	45%	42%	38%	36%	39%
CDI	3	17	62	50	134	145	142	149	702
	50%	53%	44%	36%	38%	41%	41%	39%	40%

Formation compl.	0	1	10	8	10	6	6	29	70
	0%	3%	7%	6%	3%	2%	2%	8%	4%
Création d'entreprise	0	1	7	14	14	28	21	25	110
	0%	3%	5%	10%	4%	8%	6%	7%	6%
Recherche d'emploi	0	3	5	6	16	14	27	16	87
	0%	9%	4%	4%	5%	4%	8%	4%	5%
Sans info	0	1	9	10	23	14	22	28	107
	0%	3%	6%	7%	6%	4%	6%	7%	6%

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 6% 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)

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.

Fin 2019, les travaux du site de Marcq-en Baroeul ont été finalisés au sein d'un local provisoire et l'ouverture des candidatures a pu être lancée.

Compte tenu du retard constaté dans la construction du bâtiment destiné à accueillir les activités de formation de l'école, la mairie de Marcq-en-Barœul a proposé une implantation provisoire au sein d'un local existant et disponible situé au sein du quartier prioritaire « La Briquetterie ».

Cette solution permettra le démarrage des actions de formation dès le 1er trimestre 2020. Les locaux permettront de mettre en œuvre 2 filières de formation cuisine et service en restauration. L'espace disponible au sein du local provisoire ne permettra pas l'implantation d'un plateau technique de boulangerie et la formation ne pourra être mise en place qu'après déménagement au sein de local en cours d'édification.

LES PROJETS EN COURS :

- 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 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.

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 », suite à 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 CNACi¹ de la poursuite du projet est acquise après le rejet des recours et l'aval de la CDACi² en septembre 2019,

L'ouverture est envisagée fin 2021 / début 2022.

LES PROJETS A L'INTERNATIONAL

- Détroit (Michigan)

Cuisine Mode d'Emploi(s) a accueilli fin 2018 au sein de l'école parisienne le Chef américain Kevin Belton pour une masterclass avec less stagiaires en cours de formation. Cet événement, initié par l'Ambassade des Etats-Unis en France a été l'occasion d'un échange sur les pratiques culinaires, les besoins de formation au bénéfice des publics éloignés de l'emploi pour satisfaire la demande des restaurateurs américains.



¹ Commission nationale d'aménagement cinématographique

² Commission départementale d'aménagement cinématographique

Nous avons dès lors engagé une réflexion sur la possibilité d'une implantation aux Etats-Unis 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.

La ville de Détroit nous est apparue comme un choix pertinent et conforme à notre vocation puisque si le taux de chômage et de pauvreté figurent parmi les plus élevés des Etats-Unis, 61% des restaurateurs déclarent avoir ces difficultés pour recruter des personnels qualifiés dans ce secteur qui représente le 2ème employeur de l'Etat du Michigan.

Un consultant français installé depuis 5 ans aux Etats-Unis, ancien fondateur et gérant d'un organisme de formation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration a été mandaté mi-novembre par Cuisine Mode d'Emploi(s) pour une mission de 4 mois pour une étude de faisabilité et de préfiguration du 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 SENA³ – 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

³ service national d'apprentissage colombien

communautés colombiennes comme moteur de développement dont la Présidente, la Cheffe Leonor Espinosa sera la marraine emblématique de l'école de Bogota.