

## LA SECONDE ÉCOLE DE THIERRY MARX EST INAUGURÉE À BESANÇON

La seconde école de Thierry Marx, ouverte à Besançon depuis le 11 avril 2016, est inaugurée aujourd'hui à 18h30 en présence du chef étoilé, du maire de la Ville Jean-Louis Fousseret et de Myriam El Khomri, Ministre du Travail, de l'Emploi et de la Formation professionnelle.

### « Cuisine Mode d'Emploi (s) » : un dispositif innovant de formation aux métiers de la restauration

Créée à Paris en mai 2012, l'école « Cuisine Mode d'emploi(s) » propose une nouvelle approche de la formation aux métiers de la restauration qui permet en 12 semaines d'acquérir les compétences reconnues par la branche professionnelle.

Les parcours d'insertion professionnelle de courte durée, qualifiants et immédiatement opérationnels, allient une formation et une mise à l'emploi dans les domaines de la cuisine, de la boulangerie et du service en salle-option sommellerie. Chaque parcours est totalement gratuit pour les stagiaires.

Ce dispositif est destiné aux 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.

Les stagiaires sont sélectionnés uniquement sur la motivation et la cohérence de leur projet professionnel par un jury composé de professionnels.

La formation de 12 semaines se déroule en deux périodes :

- une formation à la fois théorique et pratique de **8 semaines en centre de formation**
- un **stage de 4 semaines en entreprise**

L'entreprise d'accueil est fournie par l'école. Un tuteur, nommément désigné au sein de l'entreprise, accompagne et évalue chaque stagiaire.

Les formations cuisine et service en salle-option sommellerie délivrent, à leur terme un **Certificat de Qualification Professionnelle**, diplôme reconnu par la profession et par l'Etat. La formation boulangerie débouche sur un **certificat professionnel** permettant une mise à l'emploi en qualité de commis de boulangerie.

Un restaurant d'application, au sein de Cuisine mode d'Emploi(s), permet aux stagiaires de s'exercer en situation réelle, de mettre en pratique les connaissances acquises durant leur formation.

L'intégralité des bénéfices issus des prestations, de l'organisation d'événements et manifestations est affectée au financement des formations.

La recette fonctionne : le taux de placement à l'issue de la formation est supérieur à 90%.

## Le choix de Besançon

Cette école de l'excellence a ouvert ses portes à Besançon le 11 avril dernier. Thierry Marx a également mis en place une formation à Villeneuve-Loubet en janvier dernier, au sein de l'espace cuisine du pôle culturel Auguste Escoffier.

D'une superficie de **720 m<sup>2</sup>**, l'école de Besançon est installée **dans les anciens locaux de LIP à Palente**, site à l'histoire sociale emblématique.

Sa direction a été confiée à **Céline Quinquenel**. Ancien chef au collège Jules Grévy à Poligny, **Christophe Demangel** y assure la formation en cuisine et **Edith Zwisler** celle du service en salle, pour les **20 premiers stagiaires accueillis** (10 par formation).

« **Rigueur, engagement et régularité** » telle est la première règle de l'enseignement dispensé durant trois mois : les 80 gestes et techniques de base, les 90 recettes du patrimoine culinaire français, l'initiation à la sommellerie, la réglementation et les normes d'hygiène, les notions relatives à la gestion des coûts.

Cette approche différente de la formation fait écho à Besançon et à ses valeurs. Fidèle à l'histoire de la ville, il y demeure ancré un esprit collaboratif, innovant et solidaire.

Besançon a bien sûr tiré parti de la notoriété et de l'attractivité des restaurants étoilés implantés en Franche-Comté, une douzaine sur l'ensemble du territoire.

**Jean-Paul JEUNET, Christian PILLOUD, Pierre BASSO MORO, Fabrice COURBET et Joël BAUD** ont ainsi immédiatement et activement adhéré au projet.



D'ores et déjà, le restaurant bisontin propose une offre de repas complet deux fois par semaine, un vrai plus pour les entreprises du secteur.



## Une mobilisation collective réussie au service de la formation et de l'emploi

Ce projet est le fruit d'un important travail partenarial. Elus, acteurs du développement économique, professionnels du secteur, responsables des services publics de l'emploi et de la formation se sont mobilisés et ont tous contribué à son aboutissement.

Le Grand Besançon et la Ville ont plus particulièrement accompagné l'installation de cette école.

L'aide à l'installation de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) s'est inscrite dans la stratégie de développement économique du Grand Besançon dont l'un des axes est la formation et l'accès à l'emploi.

Le projet s'inscrit également dans les priorités du nouveau contrat de ville que le Grand Besançon et la Ville ont signé avec l'Etat fin 2015, dont les actions doivent notamment favoriser le développement économique local et faciliter le retour à l'emploi des publics en difficulté d'insertion.

Cette aide s'est traduite par :

- la recherche, par le Grand Besançon, des locaux adéquats : la Ville est propriétaire des locaux retenus à Palente,
- la mise en relation avec les restaurateurs régionaux pour l'accueil des stagiaires et les employeurs potentiels à l'issue de la formation, la mobilisation de mécènes,
- la sélection des candidats en lien avec les services de Pôle Emploi.

Pour la sélection des candidats, un partenariat a été mis en place entre Pôle Emploi Palente, le Grand Besançon et l'école parisienne. Ce partenariat a permis :

- la présentation du dispositif de formation à l'ensemble des partenaires locaux du service public de l'emploi,
- l'organisation de réunions d'information collective pour présenter le dispositif de formation aux demandeurs d'emploi, dans les locaux de Pôle Emploi Palente,
- l'organisation d'une journée de recrutement, le 23 mars 2016, dans les locaux de Pôle Emploi Palente. Les représentants de Pôle Emploi ont participé aux différents jurys de sélection ainsi que le Grand Besançon via la Mission Emploi Insertion.

Les services de la Région se sont également fortement mobilisés afin d'assurer aux stagiaires les meilleures conditions d'accès aux formations.

## Prochaines étapes

La première session de formation se terminera le 1<sup>er</sup> juillet. Les stagiaires de la seconde session, qui se déroulera du 6 juin au 26 août, sont en cours de recrutement.

Courant 2017, une nouvelle formation en boulangerie et pâtisserie sera également proposée à Besançon.

L'école Cuisine Mode d'Emploi(s) répond à un besoin alors que de nombreux postes sont et seront à pourvoir dans l'hôtellerie-restauration d'ici 2020. Chaque année, plus de 50 000 postes restent en effet non pourvus dans ce secteur.