

Actions Humanitaires en Santé Mentale

Santé Publique et Vie Sociale

Association loi 1901 a but non lucratif n°0641000551

présente



OBJECTIF

L'Institut des Métiers de la Restauration – IMR – vise à mettre sur le marché du travail **une élite de professionnels de la restauration** pour couvrir les besoins d'un développement touristique souhaité par les institutions nationales.

Pour atteindre cet objectif, notre formation sera essentiellement **pratique et opérationnelle dans des conditions réelles de fonctionnement** en s'appuyant sur les infrastructures de l'établissement « Un Grain de café » et couvrira toutes les facettes des métiers au-delà de la seule maîtrise des techniques de base. Ainsi les matières suivantes seront enseignées : accueil et service clientèle, notion de nutrition et règles d'hygiène, mise en valeur des produits (décoration, art floral, mise en place) gestion technique et financière (comptabilité, stock, économat, personnel), notion de droit (travail et commerce)

S'agissant des populations cible, notre ambition est de former et d'insérer des jeunes gens qui ont eu des parcours de vie chaotiques et qui **sont prêts à saisir leur chance dans cette filière professionnelle** quelque soit leur cursus scolaire ou leur parcours.

ORIGINE DU PROJET

Le projet est né d'une rencontre entre Mr Laurent Hekpazo, créateur de l'établissement « Un grain de café » à Cotonou et de Mr Jean-Claude Hellequin, représentant au Bénin de l'association AHSM (Actions Humanitaires en Santé Mentale). Cette association qui opère au Bénin depuis plus de 10 ans a initié de nombreux projets de formation professionnelle. L'association dispose d'une équipe locale et a obtenu l'accord de siège délivré par le Gouvernement béninois en regard des nombreuses actions menées pour contribuer au mieux être des populations béninoises.



Jean-claude et Laurent

Ayant la double nationalité, française et béninoise, Laurent Hekpazo est rentré au Bénin pour développer une activité de restauration. Il est diplômé d'une école hôtelière française et a été régisseur d'une école hôtelière en Suisse.

Laurent Hekpazo et Jean Claude Hellequin ont partagé le même point de vue sur l'opportunité de donner leur chance à des jeunes gens défavorisés mais qui sont motivés. Sans attendre, ils ont décidé de tester le bien fondé de leurs réflexions dans la réalité. Ainsi deux jeunes femmes parrainées par l'association ont été intégrées à l'effectif de la boulangerie pâtisserie. Toutes deux avaient eu des parcours difficiles, d'enfant placé dès l'âge de 6 ans et mariée de force pour Rachelle, de vendeuse itinérante au marché Dantokpa pour Reine. Après quelques mois de fonctionnement, Rachelle est responsable des approvisionnements et en gère seule le budget. (Il y a moins de trois ans, Rachelle était analphabète !) et Reine est responsable de la production pâtisserie.



Rachelle et Reine

Cette expérience réussie a conforté les initiateurs dans leur choix et les a incité à créer ce centre de formation professionnelle.

ORIGINE DES ELEVES

Le projet a clairement une vocation sociale. Ainsi 50 % au moins d'élèves seront des jeunes gens ayant eu des parcours de vie douloureux. Les autres candidats seront issus de la filière CAP de restauration.

Pour l'essentiel les candidats seront issus des centres de notre partenaire, Les Sœurs Salésiennes de Don Bosco. Cette importante ONG d'origine italienne gère une école formant au CAP de restauration et un centre d'accueil - La

Maison de L'espérance – pour des fillettes en errance dans le marché Dantokpa de Cotonou (plus grand marché de l'Afrique de l'Ouest).



Les fillettes participent à des ateliers de pâtisserie boulangerie et produisent le matin ce qu'elles vendent l'après-midi au marché Dantokpa. La recette de leur vente leur permet de payer le repas du soir et l'hébergement en dortoir à la Maison de l'espérance.



Les garçons seront issus d'un centre d'accueil équivalent : le centre d'écoute et d'orientation

LES PREMIERS ELEVES

**Liliane, Edmée, Michel
de la filière restauration**

**Colette, Marguerite, Françoise
de la Maison de l'Espérance**



Charles et Bernard, jeunes garçons de la rue et pris en charge par le Centre d'écoute et d'orientation rejoindront le groupe d'élèves.

FORMATION

La formation de base se déroule en 2 années.

Une troisième année intitulée « supervision » sera proposée aux professionnels qui souhaitent parfaire leur formation dans le but d'obtenir un travail à haute responsabilité (chef cuisinier, chef pâtissier, gérant)

1^{ère} année « Découverte des métiers »

Cette année est essentiellement mise en place pour les élèves qui n'ont encore jamais eu de contact avec le monde de la restauration. Elle permet une découverte « en douceur » de tous les métiers relatifs à la boulangerie et la pâtisserie mais également l'accueil et le contact clientèle ainsi que des techniques de base.

La formation propose un tronc commun combinant :

- matières d'enseignement classique (Français, mathématique, anglais...)
- matières techniques (hygiène alimentaire, démonstrations techniques, étude des techniques de base qui permet la familiarisation avec les ustensiles et le matériel, les pâtes et crèmes de base, les petits montages de pâtisserie, les viennoiseries diverses, le service traiteur).

Les élèves ayant réussi avec succès cette première année pourront s'inscrire en deuxième année de formation.

2nd année « Maturité technique, choix d'un métier »

Cette année est prévue pour les élèves issus de la première année ou ceux sortis d'écoles de restauration et qui possèdent un diplôme de CAP option Boulangerie/Pâtisserie, accueil et service ou cuisine. Cette deuxième année permet d'approfondir la maîtrise des techniques dans un des métiers de restauration en incluant les techniques de cuisine de base (choix de matière première, assemblages de saveurs, tours de main et techniques plus poussées).

Un contrôle continu sera mis en place autant à l'écrit concernant toutes les matières enseignées qu'en techniques manuelles apprises en laboratoire.

Année « Supervision »

Ce module est essentiellement réservé à la formation des professionnels externes souhaitant parfaire leur formation dans le but d'obtenir un travail à haute responsabilité (chef cuisinier, chef pâtissier, gérant), ou de créer eux même leur entreprise.

Nombre d'élèves

Notre démarche de qualité et notre volonté de trouver un emploi à nos élèves nous amènent à n'avoir qu'un nombre réduit d'élèves. Notre objectif est d'avoir 10 élèves en deuxième année (6 issus de l'IMR, 4 du CAP de restauration). Chaque année, 8 élèves entreront en première année. En régime de croisière l'IMR accueillera donc 18 élèves plus 3 professionnels dans le module « Supervision ».

DIPLOMES

Nous collaborons avec Swisscontact pour mettre en place pour les métiers de la restauration les certifications d'ores et déjà disponibles pour d'autres activités professionnelles. Le diplôme de qualification professionnelle – CQP – ouvert à ceux qui ont le niveau général cours moyen et le diplôme de qualification des métiers – CQM – (aussi appelé passeport des métiers) ouvert aux jeunes n'ayant pas eu la chance de fréquenter l'école correspondent à nos deux types de population. Ces diplômes, mis en œuvre à l'initiative de la Communauté Européenne, ont l'avantage d'être reconnu par l'Etat béninois et dans toute la sous-région.

Bureau de placement

Les élèves en fin de cycle seront pris en charge par notre bureau de placement. Des liens seront tissés avec tous les établissements de restauration et d'hôtellerie haut de gamme pour faciliter l'embauche de nos élèves. Une aide sera apportée à ceux qui voudront créer leur propre entreprise.

INFRASTRUCTURES

Évidemment un centre de formation tel que celui que nous envisageons doit s'appuyer sur des infrastructures et des moyens techniques assez lourds. Le centre s'appuiera sur l'infrastructure de l'établissement « Un grain de café » créé et dirigé par Mr Laurent Hekpazo. Dans l'état actuel des choses, cet établissement comporte une boulangerie – pâtisserie opérationnelle depuis octobre 2007. Pour remplir pleinement nos objectifs, Mr Laurent Hekpazo envisage de créer un salon de thé et un restaurant au sein de son l'établissement.



Une partie de l'équipe de « Un Grain de Café »

PARTENAIRES

Au Bénin

Pour crédibiliser notre projet et lui donner les meilleures chances de réussite nous avons sollicité deux ONG importantes implantées au Bénin, les Sœurs salésiennes pour la population cible et Swisscontact pour la méthodologie, la définition des contenus, des programmes de formation.

Sœurs salésiennes de Don Bosco : Les sœurs salésiennes sont partenaires à double titre. D'une part elles gèrent une école formant au CAP de restauration et, d'autre part, un centre d'accueil pour fillettes en errance dans Cotonou et qui participent à des ateliers de pâtisserie et de cuisine.

Swisscontact Bénin : ONG d'origine suisse spécialisée dans la mise en place de système institutionnalisé de formation par apprentissage et de perfectionnement technique. Nous profiterons de l'expertise de Swisscontact pour créer des modules de formation cohérents. Nous étudierons aussi la faisabilité d'intégrer notre formation dans le nouveau processus de certification « le passeport des métiers » initié par la commission européenne et dont la mise en place est confiée à Swisscontact.

En France

Une demande de partenariat a été présentée au lycée hôtelier de Capbreton. Des échanges avec ce lycée permettront de garantir la qualité et la mise à jour de nos dispositifs pédagogiques et techniques. Nous avons prévu que des stagiaires/formateurs de ce lycée viennent renforcer notre petite équipe d'enseignants béninois.

PARTENAIRES FINANCIERS

Ce projet a obtenu le soutien du Ministre français des Affaires Etrangères - Mission pour la coopération non gouvernementale avec les Organisations de solidarité internationale (OSI) – à hauteur de 50 % du budget (220.000 euros sur 3 ans).

Le dossier a été présenté à La Fondation Société Générale dont nous espérons le soutien.

Nous recherchons d'autres financements auprès d'organisations institutionnelles ou d'entreprises privées.

Siège : Centre AIEC - Square Albéniz – 64250 Cambo les Bains
France Tél. +33 (0)6 11 77 13 88 / +33 (0)5 59 29 71 64 – Fax +33 (0)5 59 29 88 76
Bénin : 01 BP 5073 Cotonou Bénin Tél : (229) 97 22 23 29
Site WEB : www.ahsm.org E-mail : ahsmbenin@gmail.com