

EMPLOI

Le Jardin pêcheur va devenir un centre de formation d'apprentis

À partir du 7 octobre, le « restaurant inclusif » dispensera des formations professionnelles de commis de cuisine et de serveur

Christophe Loubes
c.loubes@sudouest.fr

Le 7 octobre va marquer un tournant pour le Jardin pêcheur. Déjà récompensé pour son action en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap (80 % de ses salariés), ce restaurant situé rue Lucien-Faure, à proximité des Bassins à flot à Bordeaux, va devenir un centre de formation d'apprentis (CFA) pour huit apprenants, voire plus. L'agrément a été obtenu cet été par Pascal Bauzin, créateur de sa propre structure de formation professionnelle, qui a validé l'établissement comme lieu d'enseignement.

Mixité

Créé à Périgueux en 2007 par Pierre Maly, un ancien directeur d'institut médico-social, et son épouse Sylvie, ex-psychologue clinicienne devenue cheffe de cuisine, installé à Bordeaux en 2017, ce « restaurant inclusif » était repéré depuis longtemps par de nombreux dispositifs d'accompagnement ou d'insertion en faveur de personnes en situation de handicap, de mineurs isolés étrangers ou de jeunes en situation



Sylvie Maly (cheffe de cuisine), Pascal Bauzin (responsable pédagogique) et Pierre Maly (gérant bénévole): les trois personnes impliquées dans la création du CFA au Jardin pêcheur. C.H.L.

de déshérence scolaire. Devenir un CFA apparaît comme l'étape suivante de cette démarche.

Pour autant, les formations de commis de cuisine et de serveur qui vont être dispensées ne seront pas exclusivement réservées à des personnes en situation de handicap. « La notion de mixité est importante dans le groupe d'apprentis, estime Pascal Bauzin. Mais le fait que l'équipe du restaurant ait l'habitude de traiter le handicap va s'avérer utile. Parmi les apprenants il peut y avoir des besoins qui n'ont pas été décelés. »

Le public visé a entre 16 et 30 ans et peut ne pas avoir d'expérience dans la restauration. « Ce qui compte, c'est que le désir de travailler dans ce secteur soit là », souligne Pierre Maly. Les apprentis passeront un jour et demi par semaine au Jardin pêcheur pour la formation théo-

rique - hygiène, cuisson, accueil du public... - et trois jours et demi dans des restaurants partenaires pour la partie pratique. Notamment au Radisson Blu, voisin, ou en restant au Jardin pêcheur.

Titres professionnels

Les diplômes auxquels les formations préparent sont des titres professionnels, et pas des CAP ou des CQP (certificats de qualification professionnelle). « Un CAP ou un CQP, on l'obtient ou pas, ça correspond à une logique du tout ou rien, avance Pascal Bauzin. Alors que pour des titres professionnels on peut ne pas valider certains modules mais en valider d'autres, et ça peut suffire. Des restaurateurs seront intéressés par des gens qui savent préparer des entrées, même s'ils ont échoué dans la partie de la formation qui concerne les plats

chauds. » Le fait que le secteur cafés-hôtels-restaurants soit très demandeur de main-d'œuvre joue en faveur du nouveau CFA, mais le profil du Jardin pêcheur compte aussi.

« De plus en plus d'entreprises ont envie d'aller vers l'inclusion, assure Pierre Maly. Sans doute parce qu'elles vont être taxées plus lourdement si elles ne le font pas, mais surtout que c'est un thème qui a de plus en plus de poids dans la société. Regardez le succès des Jeux paralympiques de cette année par rapport à celui des précédentes éditions. » Détail important : il est possible d'intégrer la formation même en cours d'année. L'examen aura lieu quoi qu'il arrive au bout de douze mois.

Les inscriptions peuvent se prendre par mail à bordeaux@lejardinpêcheur.com ou pmaly@lejardinpêcheur.com.