

La cuisine de chefs en cheffes

Au Pays d'Arles, dans le cadre du dispositif Des Étoiles et des Femmes, des femmes éloignées de l'emploi se forment aux métiers de la cuisine au côté de grands chefs engagés pour l'inclusion sociale.

Pourquoi ?

.....

Si pour la plupart des femmes la cuisine est une pratique quotidienne, et pour nombre d'entre elles une passion, voire un rêve, elle reste un métier difficilement accessible. Alors même que le secteur de la restauration souffre d'une pénurie de main d'œuvre qualifiée, les coûts et les conditions des formations classiques, avec des horaires mal adaptés à une vie de famille, sont des freins majeurs pour des personnes éloignées de l'emploi, en situation d'isolement et de dépendance. Des Étoiles et des Femmes les aide à lever ces freins et à se former pour s'ouvrir l'accès au monde de la cuisine professionnelle.

Comment ?

.....

Ce dispositif a été initié en septembre 2015 par La Table de Cana Marseille, sur une idée originale du chef étoilé Alain Ducasse. Il est déployé aujourd'hui dans de nombreuses villes ou territoires, dont le Pays d'Arles depuis 2018, où il est porté par l'association Petit à Petit en collaboration avec le Greta Provence et Pôle Emploi. Le principe : accompagner des femmes issues des quartiers prioritaires d'Arles, Châteaurenard et Tarascon vers un CAP cuisine d'excellence parrainé par des grands chefs cuisiniers du territoire. Chaque année, une douzaine de candidates de 18 à 60 ans suivent une formation gratuite et rémunérée sur 10 mois, assurée par le Greta en alternance avec des stages dans les restaurants partenaires. Pour aller au bout de cette formation intensive, les femmes bénéficient du tutorat des chefs et d'un suivi personnalisé qui se prolonge, une fois le CAP obtenu, jusqu'au projet professionnel.

L'engagement de la fondation

Cette initiative débouche directement sur l'emploi, dans un secteur où les entreprises peinent à recruter. L'accès à la formation est largement ouvert : outre savoir lire, écrire et compter en français, le seul prérequis est la motivation des candidates, et tout est mis en œuvre pour les accompagner jusqu'au CAP, véritable levier d'entrée sur le marché du travail. C'est donc un projet de mobilité sociale au plein sens du terme que la Fondation a soutenu en 2019 par une dotation de 8000 euros, qui a servi à financer notamment l'achat de tenues et matériel de cuisine remis aux stagiaires.

Résultats et impact

Au-delà de l'aspect quantitatif, mesuré par un taux d'obtention du diplôme très élevé, l'impact du dispositif est qualitatif. Grâce au travail sur les freins périphériques à l'emploi (mobilité, garde d'enfants, santé, logement, accès aux droits...), à du coaching personnel et à un soutien spécifique autour du projet professionnel, les bénéficiaires gagnent en autonomie, en confiance en elles, et par là même en capacité à valoriser les compétences qu'elles acquièrent. Tous les sujets sont abordés en ateliers, y compris les discriminations au travail et le sexisme qui sont des réalités bien ancrées dans l'univers de la cuisine. En faisant émerger une nouvelle génération de cheffes, Des Étoiles et des Femmes contribue ainsi à faire évoluer un écosystème professionnel dominé par les hommes.

Chiffre clés

98%

Réussite au CAP sur l'ensemble du programme Des

75%

de retour à l'emploi dans les 6 mois suivant la formation

25

restaurants partenaires en Pays d'Arles

Pourquoi la mobilité sociale ?



« Impliquer des grands chefs pour aider des femmes en difficulté à se former à leur côté, c'est une belle idée qui ne pouvait que me séduire. La force de ce projet réside aussi dans l'ouverture apportée aux bénéficiaires : dans les ateliers se retrouvent des femmes d'origines très diverses, c'est un mélange de cuisines, de saveurs et de cultures, la rencontre de plusieurs mondes. »

Marion Pazier, responsable adjointe marketing opérationnel Transdev Arles

« Pour des femmes sans expérience professionnelle, qui ont des familles nombreuses, des histoires de vie plus ou moins compliquées, suivre pendant un an cette formation qui se déroule normalement sur deux ans représente un très gros engagement. Il s'agit d'éviter qu'elles baissent les bras malgré les difficultés quotidiennes. Nous mettons tout en œuvre pour qu'elles aillent au bout, c'est-à-dire, au-delà du CAP, jusqu'à la réalisation de leur projet professionnel. »

Anne Drilleau, fondatrice et directrice de l'association Petit à Petit

« C'est ma grand-mère qui m'a mise derrière les fourneaux quand j'étais enfant. J'adore cuisiner et grâce à cette formation j'ai pu développer des compétences techniques et des qualités humaines, à commencer par l'esprit d'équipe, indispensables dans ce métier. Pour autant, mon projet n'est pas de travailler dans un restaurant, mais plutôt de transmettre à mon tour. Après le CAP j'ai repris des études d'éducatrice en vue d'animer des ateliers de cuisine pour les enfants. »

Maëva Kaissis



Contactez l'association

Association Petit à Petit

Maison de la vie associative boulevard des Lices

13200 Arles

Tél : 06 75 44 05 78

Courriel : contact@assopetitapetit.org