

L'Ecole Lenôtre rejoint Sodexo et l'AgaPei (association médico-sociale) dans leur engagement pour promouvoir l'inclusion des personnes en situation de handicap dans le milieu dit « ordinaire », en les formant au métier de Commis de cuisine.

Fontenilles - Le 28 septembre 2021- L'AgaPei et Sodexo se sont associés avec l'école Lenôtre pour proposer une formation certifiante de commis de cuisine à destination des travailleurs en situation de handicap de l'ESAT cuisine Cap Saveurs Fontenilles. C'est une initiative inédite qui s'inscrit dans la continuité de leur engagement pour la formation professionnelle et l'inclusion des personnes en situation de handicap accompagnées en ESAT.



L'objectif de la démarche est de permettre à des travailleurs en situation de handicap d'obtenir un CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) pour devenir Commis de cuisine, développer une expérience et des compétences

professionnelles recherchées par l'ensemble de la profession et ainsi favoriser leur employabilité et leur inclusion. A travers un parcours de formation dédié répondant aux critères officiels de certification, les futurs commis de cuisine évoluent sur les différents postes de l'atelier cuisine Cap Saveurs ainsi que sur le Restaurant d'application « Les Tables de La Fontaine » basé à Fontenilles en Haute-Garonne. Cette initiative vise à transmettre des compétences et techniques culinaires tout en bénéficiant de l'expertise et du savoir-faire de la Maison Lenôtre.

« Ce projet inédit résolument tourné vers l'inclusion des travailleurs en situation de handicap a été rendu possible par la mobilisation de tous - L'AgaPei, l'école Lenôtre et Sodexo. Nos équipes sont fières de participer à cette initiative qui développe tout son sens et accompagne vers le monde ordinaire les 25 travailleurs en situation de handicap avec qui nous élaborons tous les jours des repas de qualité destinés aux établissements de l'AgaPei ». Jean-Bernard Dumas, Directeur Régional Sodexo Santé Médico-Social

Une certification qui bénéficie du savoir-faire Lenôtre et de l'expérience Sodexo



De mars à juillet 2021, l'école Lenôtre a accompagné en formation quatre agents de production, futurs Commis de cuisine, exerçant au sein de l'ESAT de Clermont-Capelas (établissement géré par l'AgaPei). Le titre professionnel « Commis de cuisine » a été choisi comme base de travail avec des objectifs adaptés aux capacités de chacun. Il est constitué de 5 modules dont 4 menés en interne sur l'atelier cuisine Cap Saveurs avec les équipes Sodexo et les moniteurs d'atelier. Le 5^{ème} module est mené en partenariat avec l'école Lenôtre et le restaurant

d'application « Les Tables de la Fontaine ». Cette initiative de Sodexo vise à enseigner la partie « techniques culinaires » et à bénéficier de l'expérience de l'Ecole Lenôtre, organisme habilité, à la manœuvre pour accompagner les candidats vers la réussite des examens finaux.

« Nous avons choisi d'accompagner les équipes de l'AGAPEI et de Sodexo sur ce très beau projet car il s'inscrit en droite ligne dans l'engagement de la Maison Lenôtre et de l'école à transmettre son savoir. Nous participons ainsi à favoriser l'intégration des personnes en situation de handicap vers le milieu ordinaire par la reconnaissance de notre savoir-faire et de notre formation. Nos chefs intervenants sur ce projet vivent une expérience unique de transmission au contact des équipes sur le terrain. » Gérald Gand, Directeur de l'Ecole des Arts Culinaires Lenôtre



La pédagogie de l'École Lenôtre est fondée sur la pratique. Les futurs commis apprennent en faisant : toucher les produits et les ingrédients, expérimenter les gestes, goûter, ajuster, rectifier et réaliser entièrement les recettes.

Au programme : maîtrise des techniques de coupe, connaissance des nombreux termes culinaires (mémorisés grâce au soutien d'une éducatrice) et polyvalence.

Les 21/22 juillet derniers a eu lieu la validation des compétences leur permettant d'aborder l'examen final (épreuve écrite et pratique) courant juin 2022 devant un jury de professionnels agréés.

Un accompagnement sur mesure



Tony, Clément, Pierre et Sarah ont été identifiés grâce au dispositif innovant Zéro BARRIER, qui permet de tracer des parcours pédagogiques pour atteindre un objectif professionnel tout en assurant l'égalité des chances, et que l'AgaPei a intégré à sa pratique.

Ils sont fiers de suivre une formation reconnue sanctionnée par un titre professionnel. Aux côtés du chef Matthieu Janiec, ils se sont immergés dans les conditions réelles de travail ayant à cœur de ne

pas décevoir, sur la base de valeurs communes de plaisir et partage. Ces salariés-apprenants font déjà partie des 25 agents de cuisine qui préparent 2500 repas par jour au profit des résidents des établissements et services gérés par l'AgaPei.

« Ce projet incarne merveilleusement les valeurs et la philosophie qui fondent l'action de l'AgaPei. Association parentale, à la fois militante et gestionnaire, tous ses projets se doivent de converger vers le développement des potentialités des Personnes en situation de handicap accompagnées. Avec un but ultime : celui de l'effectivité de leurs droits et de l'égalité de leurs chances ». Sébastien Pommier, Directeur général de l'AgaPei.

A propos de Cap Saveurs

Cap Saveurs est une solution de restauration personnalisée, imaginée en partenariat par l'AgaPei et SODEXO, pour et avec la personne en situation de handicap. Depuis 2009, Cap Saveurs FONTENILLES élabore ses propres menus et recettes afin de cuisiner en collaboration avec l'ESAT Clermont Capelas des repas goûteux, traditionnels et équilibrés adaptés aux besoins et spécificités de chaque structure d'accueil gérée par l'AgaPei (ESAT, MAS, FAM, IME etc...).