

Grigny lance une « passerelle » pour intégrer l'école de cuisine de Thierry Marx

>Île-de-France & Oise>Essonne|Florian Garcia avec Nicolas Sivan| 05 novembre 2018, 15h03 | MAJ : 05 novembre 2018, 19h14 | 0



Archives. Sur les neuf élèves de la première promotion de cette préformation « passerelle », trois vont intégrer l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) créée par Thierry Marx. LP/F.G.

Cette préformation sera dispensée aux personnes éloignées de l'emploi qui intégreront le dispositif Cuisine Mode d'emploi(s) du chef étoilé.

Un premier pas avant de plonger dans le grand bain. Neuf élèves du Centre de formation et de professionnalisation (CFP, lire ci-dessous) de Grigny ont récemment achevé une « préformation » de quatre semaines, avant d'intégrer la formation Cuisine Mode d'emploi(s)

de Thierry Marx, ou le chantier d'insertion proposé par la structure. Une première étape pour revoir les bases du français, des mathématiques et du vocabulaire culinaire.

« On a appris beaucoup de choses, se réjouit timidement Mouna, 30 ans. Il y a eu une remise à niveau en mathématiques et en français, nous avons également revu les règles d'hygiène et la liste du matériel. »

Ce lundi, sa voisine de droite fera ses premiers pas dans l'école de cuisine ouverte à Grigny en juin 2017 par le chef doublement étoilé, Thierry Marx. « Cette préformation m'a permis d'être sûre de mon choix, confie Irène, 35 ans. Aujourd'hui, je suis certaine de vouloir travailler en cuisine. »

L'école de Thierry Marx va lancer des formations similaires

Un apprentissage jugé utile tant par les futurs étudiants que par Cuisine Mode d'emploi(s). « Tout ce qui peut participer à ce que nos stagiaires puissent aller au bout de leur formation est bénéfique », se félicite Véronique Carrion, directrice générale du réseau d'écoles.

A tel point que sa structure dédiée aux personnes éloignées de l'emploi va elle aussi lancer des préformations de ce type. Elles auront pour but d'enseigner aux élèves les « codes » et la « posture » leur permettant d'évoluer dans un milieu qu'ils ne connaissent pas.

« Certains ont des difficultés d'expression, note Véronique Carrion. On ne parle pas de la même façon à un formateur qu'à un copain. » L'occasion aussi de « donner le goût de l'effort » à « des jeunes déscolarisés très tôt » ou « réapprendre des relations sociales classiques » à « ceux ayant eu des parcours très chaotiques », notamment des réfugiés.

Visites des halles de Rungis, de vignes ou d'exploitations ostréicoles. Ceux qui suivront la préformation organisée par Cuisine Mode d'emploi(s) auront six semaines pour découvrir leur nouveau monde professionnel.

LE CFP DE GRIGNY, UNE DÉCENNIE AU SERVICE DE L'EMPLOI

L'emploi et l'insertion professionnelle au plus près des habitants. Depuis 10 ans, le centre de formation et de professionnalisation (CFP) de Grigny œuvre pour les personnes éloignées de l'emploi. Implantée dans la Grande Borne, la structure est une société d'économie mixte dont les actionnaires majoritaires sont l'agglomération Grand Paris Sud, la ville de Grigny et la mission locale.

« Nos formations visent les métiers qui recrutent comme la restauration, la petite enfance, la fibre optique ou encore l'hygiène, la propreté et le nettoyage », indique la directrice, Laurence Richard. En parallèle, le CFP propose également des modules de remise à niveau en linguistique et en informatique.

Centre de formation et de professionnalisation : 23, rue des Ateliers à Grigny. Tél. : 01.69.56.91.91.