

**+ Restaurant apprenant
labélisé
Ecole de production
à Angers**

*Projet monté par le CFSE,
dispositif Agapè*



Sommaire

Page 1 La problématique du décrochage scolaire

Page 2 Les Ecoles de Production une réponse au décrochage

Page 3 La formation

Page 4 Plusieurs restaurants pour un même projet

Page 6 Les atouts du projet

Chiffres du décrochage

- ❖ **140 000 décrocheurs de plus chaque année (jeunes sortis du dispositif scolaire sans diplôme)**
- ❖ **Un diplôme permet de réduire de 3 ans la durée de chômage.**
- ❖ **27 000 décrocheurs en Pays de la Loire en 2011 soit 9% de jeunes de 18 à 24 ans**
- ❖ **25% des contrats d'apprentissage sont rompus avant leur terme.**

La problématique du décrochage scolaire

Le décrochage scolaire est un problème réel qui touche de nombreux jeunes. Les causes de ce phénomène sont multiples. Parmi les plus fréquentes, nous retrouvons notamment le cadre imposé par l'école classique qui demande une adaptation à l'école de la part de l'élève, qui est trop pesante pour certains jeunes. Cela peut démontrer le manque de souplesse du système scolaire français.

Pour les jeunes ayant choisi la voie de la formation professionnelle, on remarque un dispositif qui ne répond pas à leurs attentes. L'apprentissage est une méthode pédagogique efficace mais beaucoup n'arrivent pas à trouver une entreprise pour ce contrat d'apprentissage du fait du contexte économique ou bien par manque de compétences ou de confiance en soi.

Enfin, force est de constater que les jeunes décrocheurs sont spécialement des élèves qui conjuguent vulnérabilités familiales et (grandes) difficultés scolaires.

Dans ce contexte, le restaurant Agapè est une réponse pleine d'espoir pour ces jeunes, tout en s'inscrivant dans la démarche de l'Europe de réduire le taux de décrocheurs à moins de 10% des jeunes de 18 à 24 ans en 2020.



L'association CFSE crée :

la 1^{ère} Ecole de Production du Maine et Loire :

une école technique hors contrat qui propose aux jeunes décrocheurs scolaires une formation professionnelle dans un restaurant ouvert au public.

Les Ecoles de Production, une réponse au décrochage

Les Ecoles de Production sont des établissements privés d'enseignement technique (à but non lucratif) qui forment des jeunes et les préparent aux diplômes de l'Education Nationale (CAP, BAC PRO) ou à des certifications et titres professionnels inscrits au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles).

Leur pédagogie se base sur le principe de **«faire pour apprendre»**. Ecole et entreprise sont ici conciliées. La même journée, en un même lieu, les jeunes consacrent **deux tiers de leur temps à l'enseignement technique** et **un tiers aux cours théoriques**, sous la tutelle de leur maître professionnel. Ils doivent répondre à de véritables

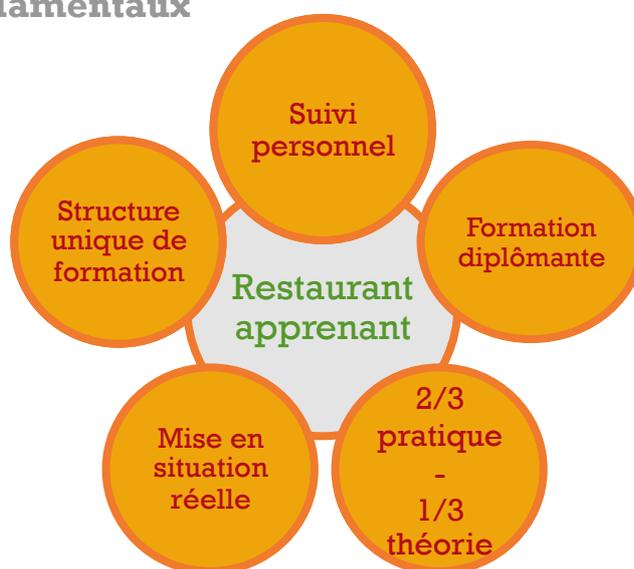
commandes de clients et se trouvent ainsi placés dans la **réalité concrète du monde du travail**, avec ses propres exigences.

L'École de Production (EdP) est un mode de formation initiale au même titre qu'un Lycée d'Enseignement Professionnel (LEP) ou un Centre de Formation d'Apprentis (CFA). C'est une école technique privée, à but non lucratif, déclarée au rectorat de l'académie.

L'école de production ne procède pas à une sélection spécifique des jeunes. Elle prend en compte la **motivation** de l'élève et **sa soif d'être formé** au métier.

En ces termes, l'Ecole de Production est une réponse adéquate au fort taux de décrochage.

Les principes fondamentaux





La formation

Les élèves disposent d'un statut de « scolaire » tout en étant immergés dans le monde de l'entreprise. Les cours dispensés durant la formation sont à 70% de la pratique et à 30% de la théorie, afin que les jeunes acquièrent toutes les compétences professionnelles des référentiels CAP ou Titre Professionnel nécessaires à leur futur métier. Pour compléter la formation technique une formation générale de base est dispensée au sein du restaurant dans le but de garder un lieu unique qui est un repère pour les jeunes.

Le recrutement

Les jeunes ont entre 14 et 20 ans, ils sont recrutés sur leur motivation à suivre la formation. Ils peuvent être orientés vers l'école de production par des structures d'aide aux décrocheurs et les lycées selon les plans d'action de chacun.

Diplômes proposés

CAP :

- CAP Cuisinier,
- CAP Pâtissier,
- CAP Boulanger,
- CAP Service-Brasserie-Café (SBC)

Titres professionnels :

- TP Cuisinier,
- TP Service

Innovation

- Une pédagogie basée sur la pratique : 70% des cours sont la pratique professionnelle.
- Des conditions réelles du travail en entreprise face aux réalités du marché : réelle compréhension des enjeux et des pratiques de l'environnement économique.
- Un apprentissage de l'autonomie : le formateur montre et fait avec le jeune, puis laisse le jeune faire petit à petit.
- Un suivi individualisé : prise en compte du jeune dans sa totalité.
- Une mixité sociale : la construction de relations entre étudiants de l'Ircom ou de l'UCO et les jeunes en formation par le biais d'activités communes ou de parrainages.
- Partenariat avec le restaurant Agapè de Marrakech : ouverture à l'interculturalité et diversification de savoir-faire.

+ Plusieurs restaurants pour un même projet

Le projet se déroule sur **plusieurs lieux** ce qui permet de diversifier les offres de formations et de restauration. Le lieu principal de formation est un restaurant dans le centre-ville d'Angers. Les autres sites sont des écoles d'enseignement supérieur à Angers.

Le restaurant de l'Ecole de production est situé au sein du **Marché d'Intérêt National**. Il bénéficie ainsi de l'avantage de proximité avec les **producteurs locaux** ainsi que les différents acteurs du site. La clientèle est donc assurée essentiellement par ces professionnels du MIN, mais également par le personnel des différents centres et entreprises du quartier du Parc d'activités de Saint-Serge (chambre d'agriculture, salle des ventes, crédit agricole ...).

Le deuxième lieu du projet est **Ircom**, école d'enseignement supérieur, où les repas préparés et les différentes pauses, quotidiennes, seront **distribués en liaison froide**, à destination des étudiants, des permanents et des professionnels extérieurs.

Enfin de la même façon, un café lounge est en projet au sein de **l'Université Catholique de l'Ouest**, ouvert à tous.

Ce café sera ouvert à partir de septembre 2018.

Restaurant en centre-ville : environ 100 repas

ouverture novembre 2016

48 jeunes en formation :

- 16 en cuisine
- 16 en service restaurant et brasserie
- 16 en boulangerie-2017

Diplômes CAP ou TP:

- Boulangerie
- Pâtisserie
- Cuisine
- Service (SBC)

Proposition commerciale :

Food court (différents stands) :

- Brasserie
- Cuisine traditionnelle
- Bruschetta
- Pizza
- Espace pâtisserie

dont Ircom et UCO

Ircom

ouverture septembre 2016

- 8 jeunes en formation cuisine ou service
- 100 repas par jour
- 100 pauses

UCO

ouverture septembre 2018

- 8 jeunes en formation service et boulangerie
- 150 pauses

Proposition commerciale :

- vente de préparations de la restauration rapide
- Sur place ou à emporter pour des repas ou des pauses.

Proposition commerciale :

- "Coffe shop", vente de pâtisseries et viennoiseries, boissons...
- Ouvert aux étudiants et à l'extérieur
- Sur place ou à emporter.

Partenariat pour du soutien scolaire et des sorties culturelles et sportives avec les étudiants.

+ Les atouts du projet

Réseau local et partenariat

Le projet s'inscrit dans la dynamique locale avec un réseau de partenaires locaux notamment des partenaires publics comme la communauté d'agglomération, le Marché d'intérêt national.

Angers Loire développement (ALDEV) apporte également son soutien au projet, en effet celui-ci s'intègre dans sa politique d'emploi des jeunes.

Agapè met en place des collaborations avec des entités directement liées aux jeunes comme le centre d'information et d'orientation, la mission locale ou "Rebondir Angers".

Le foyer jeunes travailleurs David d'Angers est prêt à accueillir des jeunes pour favoriser leur bien être et leur permettre d'être loger en centre ville.



Interculturalité

La création d'un partenariat avec le restaurant Agapè de Marrakech permet une ouverture des jeunes à l'interculturalité et une diversification de savoir-faire.

Partenariats

Afin de répondre au mieux aux problématiques des jeunes, l'association Agapè s'inscrit dans un réseau, en partenariat avec différents types de structures publiques et privées.

Mixité sociale

Des jeunes de milieux sociaux différents se côtoient. Cette mixité sociale est construite et accompagnée au cœur des lieux de formation qui sont principalement des écoles ou universités. Ensemble ils font des sorties sportives et culturelles.

Circuits courts

Le restaurant s'inscrit dans la dynamique des circuits courts en cuisinant des aliments achetés à des producteurs de la région angevine garantissant ainsi leur qualité et leur fraîcheur.

La réussite des EDP

Ce modèle original, valorisant et responsabilisant, a fait ses preuves :

- 90% de réussite aux examens,
- 45% des jeunes poursuivent leurs études,
- Les autres entrent dans la vie active avec un taux d'insertion professionnelle qui avoisine les 100%,
- 10% des jeunes créent leur entreprise,
- 25 écoles ont vu le jour dans toute la France.

Le succès du CFSE et de ses centres Agapè

Le CFSE une association reconnue d'utilité publique.

Elle agit depuis 1919 auprès de centaines d'enfants. Depuis 2004, le CFSE a développé le label Agapè appliqué à des centres de formation professionnels, dont la méthode pédagogique relève du « faire en apprenant », proche de celle des écoles de production. Sa particularité est d'allier la formation au travail en entreprise, en y associant un fort suivi individuel des jeunes. L'objectif est de les aider à se stabiliser personnellement et les insérer professionnellement.

- * 1 000 jeunes ont été formés aux métiers de bouche
- * 80 % trouvent un emploi à l'issue de leur formation

Annexes

1-Evolution du dispositif

Activités-	2016-2017			2017-2108			2018-2019			2019-2020		
	Effectifs Jeunes	Formateurs	Total									
Cuisine	8	3	11	16	3	19	16	3	19	16	3	19
Service en salle	8	2	10	16	2	18	16	2	18	16	2	18
Boulangerie*				8	1	9	16	2	18	16	2	18
service + cuisine	4	1		8	1	9	8	1	9	8	1	9
service + boulangerie							4	2	6	4	1	5
Total	16	5	21	40	6	55	48	7	55	48	7	55

2- Emploi du temps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8h00-9h00		Maths Sciences	PSE		Philo et EMC
9h00-10h00		Français ou Histoire*	Français		AP Anglais
10h00-11h00	Pratiques pro. 5h - 2x30 min de pause	Pratiques pro. 5h - 2x30 min de pause			
11h00-12h00					
12h00-13h00					
13h00-14h00					
14h00-15h00	AP			Activités culturelles artistique sportives	
15h00-16h30	Maths sciences				

+ Nos partenaires



La réussite pro pour tous

+ Contact

Ecole

Agapè-Entrecôte
MIN
12 avenue Jean Joxe
49109 Angers CEDEX 2
02.41.43.71.77

Directrice

Béatrice Rombout
06.06.66.05.48
direction.agape@unionpourl'enfance.com

Siège social :

33 rue Costes et Bellonte
49000 Angers
agape49@unionpourl'enfance.com

Chargée de mission

Maylis Heraud
06.37.35.49.09
m.heraud.agape@unionpourl'enfance.com

