



Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées en novembre, finale du concours Sodexo « Un pour tous, tous pour un » et Journée internationale des personnes handicapées début décembre : l'actualité met en lumière un secteur encore trop méconnu. Comme nous l'avions évoqué dans les pages d'actualités de notre précédent numéro, l'École Lenôtre a rejoint Sodexo et l'AgaPei pour un partenariat renforcé permettant d'accompagner les travailleurs en situation de handicap. Objectif : promouvoir leur inclusion via une formation certifiante de commis de cuisine.

Par Karine Averty



photos @Sodexo AgaPei

Accompagner les personnes en situation de handicap dans le monde du travail

Ce sont actuellement 4 travailleurs de l'Esat de Clermont-Capelas (Fontenilles, Haute-Garonne), géré par l'AgaPei, qui bénéficient de cette formation certifiante. Sur les 5 modules, 4 se déroulent en interne dans les cuisines de Cap Saveurs (avec les moniteurs d'atelier et les équipes Sodexo) et 1 autre est mené avec l'École Lenôtre et le restaurant d'application Les Tables de la Fontaine. Connaissance des termes culinaires, développement de la polyvalence ou encore maîtrise des techniques de coupe sont au programme. Commencée au printemps dernier, cette formation certifiante de commis de cuisine sera validée par un examen final en juin 2022. « Ce projet est l'une des briques du partenariat croisé construit entre l'AgaPei et Sodexo », explique Jean-Bernard Dumas, directeur régional Sodexo Santé Médico-social (Nouvelle-Aquitaine Occitanie). Cap Saveurs, cuisine basée à Fontenilles, « a été créée en 2009 par l'AgaPei et Sodexo pour apporter une restauration de qualité aux personnes en situation de handicap accueillies dans les établissements de l'AgaPei. Les repas y sont préparés par une équipe mixte Esat et collaborateurs Sodexo. La diversité de l'offre va jusqu'à l'individualisation. Il est important que les personnes en situation de handicap soient celles



Jean-Bernard Dumas, Sodexo

qui produisent pour l'ensemble des sites. Le monde du handicap crée un cercle vertueux. De la graine à l'assiette, avec les circuits courts, les produits bio, frais, le respect des gestes et connaissances culinaires, tout y contribue... » La cuisine produit environ 2 000 repas/jour : standards, régimes, textures. Le concept Cap Saveurs permet à chaque personne d'exclure certains repas ou aliments qu'elle ne souhaite pas consommer. « Nous avons souhaité profiter de ce travail conjoint pour aller plus loin et proposer des parcours diplômants. Nous avons donc mis en commun 3 expertises, celles de l'AgaPei, de Sodexo et de l'École Lenôtre. »

La cuisine, un marché demandeur

Sébastien Pommier, directeur général de l'AgaPei, prend la parole : « Nous avons deux enjeux, adapter la production culinaire à ceux qui la font et ceux qui la consomment. » Les travailleurs en Esat connaissent les besoins des convives. « Ce partenariat innovant a une vraie valeur ajoutée : l'inclusion pour les personnes en situation de handicap », poursuit-il. « Nous avons porté la transformation de l'offre vers une démarche inclusive. Ce concept qui irrigue



Sébastien Pommier, AgaPei

les politiques publiques est assez récent : l'inclusion en milieu ordinaire touche l'habitat, la scolarité, etc., de façon plus concrète et chiffrée, avec notamment les ARS. Ce projet de formation certifiante en partenariat présente pour nous un réel intérêt : la cuisine, c'est un métier polymorphe, très accessible à la diversité des handicaps, qui permet de trouver la bonne place pour chaque personne. Le champ de la restauration est large, c'est un marché demandeur, avec de nombreuses possibilités en emploi direct, mais aussi une réflexion à avoir par exemple sur les emplois à domicile. Ce sont des pistes dans certains territoires ruraux », observe le directeur de l'association présente en Haute-Garonne, mais aussi dans le Tarn et le Gers. « La pénurie d'emplois touche le milieu de la restauration et d'autres secteurs. Nous nous posons la question de notre capacité, dans un projet inclusif, souhaité par les personnes handicapées, car il y a des places disponibles et elles ont du sens. »

Vers un travail en milieu ordinaire

Pour le projet de formation certifiante de commis de cuisine, « nous avons parfois dû réorganiser le planning de formation, mais le Covid n'a pas freiné le cours des choses », affirment Jean-Bernard Dumas et Sébastien



« Ce partenariat innovant a une vraie valeur ajoutée »

Pommier. « On travaille en 3 temps, dans une parfaite continuité d'activité. Lenôtre offre son expertise culinaire et pédagogique dans les gestes et l'art de ce métier, c'est une vraie valeur ajoutée. L'autre pilier est l'AgaPei, apportant sa connaissance fine et aboutie qui accompagne et adapte les supports pédagogiques dans la diversité des handicaps, pour faciliter l'apprentissage et mettre sur la voie de la réussite. Enfin, Sodexo, ce sont les normes d'hygiène, la pratique de tous les jours pour la restauration d'un large public. »

Les 4 travailleurs en situation de handicap suivent donc ce parcours diplômant, et le CQP cuisine leur apportera « une garantie officielle. L'un des points clés pour nous est la capacité à proposer ensuite un poste en milieu ordinaire. C'est une première expérimentation. L'objectif est que le diplôme soit obtenu, mais il ne s'agit évidemment pas de se mentir sur les potentialités », indique Sébastien Pommier. « Le parti pris, c'est de travailler en pratiquant. Pour la formation en cuisine, il y a des adaptations avec des supports FALC (*Faciles à lire et à comprendre, ndlr*), mais il s'agit de conserver un niveau d'exigence standard qui est structurant. Ils pourront être ensuite les ambassadeurs de cette formation certifiante pour d'autres travailleurs en situation de handicap », note Jean-Bernard Dumas. « Les 4 personnes en formation sont des usagers du champ médico-social, avec un accompagnement

Un pour tous, tous pour un : une mise en lumière avec un concours de pâtisserie

Créée par Sodexo pour les personnes en situation de handicap, le concours de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » donne rendez-vous le 2 décembre pour la grande finale nationale de à l'École des Arts culinaires Lenôtre en région parisienne. En octobre et novembre, des épreuves régionales ont constitué la première étape pour sélectionner les 7 équipes finalistes, constituées chacune d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo. La thématique de cette 23^e édition s'intitule « Les desserts de Noël de nos régions ». « Sur ma région, 3 demi-finales se sont déroulées avant la finale régionale du 9 novembre au lycée Nicolas Appert à Orvault, car nous avions beaucoup de participants », explique Myriam Bouffaut, directrice régionale Grand Ouest Sodexo Santé Médico-social. « Nous travaillons sur 150 établissements du secteur handicap, c'est volontaire donc tous ne participent pas, mais les gens sont très motivés et ont réalisé de beaux desserts. Pour le trinôme chef / moniteur / personne handicapée, c'est toute une démarche de se préparer en amont au concours, de faire la recette plusieurs fois, avec des ajustements, etc. Des dégustations sont organisées dans les établissements. » Sur la thématique 2021, apporter « ce côté régional est une fierté : Vendée, Normandie, Bretagne avec une consistance de crêpe et de la farine de sarrasin, par exemple ». Et d'ajouter : « C'est un vrai travail en trinôme, avec de la créativité, de l'imagination... et aussi du sérieux et de la concentration. Les personnes en situation de handicap ont toutes envie de gagner ! Et tous les âges sont représentés. » Myriam Bouffaut reconnaît que « c'était particulier car pour ce concours, il a fallu tout relancer au printemps dernier sans être encore sûrs de la situation sanitaire. Ce n'était pas évident pour les équipes de s'investir sans avoir la certitude que le concours aurait lieu. Nous en sommes donc très contents ! De plus, ce secteur n'est pas très connu du grand public, donc ce concours, où tout le monde se côtoie dans un moment de partage et de convivialité, permet la mise en lumière des personnes en situation de handicap. Je suis particulièrement fière avec mes équipes de le mettre en œuvre, cela donne du sens à nos métiers, via l'inclusion. Les candidats doivent présenter au jury leur dessert, expliquer leurs choix, il y a toujours une histoire derrière... Et le rapport à l'alimentation est important pour eux ».



psychologique et éducatif, qui peut permettre d'équilibrer les exigences légitimes de leur travail, qui est aussi celui de toute une équipe », précise Sébastien Pommier. Le projet ne s'arrêtera pas avec l'obtention du diplôme en juin 2022, la force du partenariat étant de multiplier les chances de

travailler en milieu ordinaire, et l'une des missions des Esat est de conseiller en insertion professionnelle et d'aider à obtenir des aides. Aujourd'hui, avec cet engagement poursuivi en synergie, « nous avons toutes les cartes en main pour faire de l'inclusion une réalité », affirment-ils.

