

LE 15 MARS 2016

L'EPIDE, le CEPROC et DomusVi partenaires pour former des jeunes aux métiers de la restauration

Nathalie Hanet, Directrice générale de l'EPIDE*, **Bernard Perot**, Président du CEPROC**, et **Céline Fabre**, Directrice Générale Adjointe Ressources humaines & Partenariats de DomusVi, signent, le mardi 15 mars 2016 à la Résidence Les Intemporelles (Aubervilliers), une convention de partenariat pour permettre aux volontaires de l'EPIDE de suivre le **programme « une recette pour l'avenir »**, **projet novateur d'accès à l'emploi** dans la restauration

En mars 2016, une classe expérimentale de vingt jeunes âgés de 18 à 25 ans, volontaires de sept centres EPIDE, a débuté un **parcours séquencé en quatre stages au CEPROC**, centre de formation dédié aux métiers de bouche **et** dans des résidences DomusVi. Les volontaires s'engageront ensuite dans une formation diplômante - en **alternance** au CEPROC - afin d'obtenir un certificat de qualification professionnelle (CQP) de **commis de cuisine**. Pendant toute la durée de ce programme, chaque volontaire sera suivi par le **Chef cuisinier tuteur** de la résidence DomusVi dans laquelle il effectuera ses stages pratiques. Les tuteurs seront eux-mêmes sensibilisés à leur rôle par des agents de l'EPIDE et bénéficieront de supports pédagogiques.

Cette première "promotion" démarrera en **septembre 2016 une session de formation**, sous forme d'un contrat de professionnalisation proposé par DomusVi. À l'issue, les jeunes de l'EPIDE qui le souhaitent pourront se voir proposer une **offre d'emploi** dans une résidence DomusVi.

"Nos directeurs de résidence et les équipes ont à cœur de s'engager dans l'initiation de ces jeunes à leur métier, explique Céline Fabre, Directrice Générale Adjointe Ressources humaines & Partenariats de DomusVi. Cet engagement s'inscrit dans la droite lignée des conventions nationales que nous avons signées, en 2013, pour le recrutement de 500 jeunes en Emploi d'avenir et, en 2015, pour le recrutement de 150 apprentis. Nous serons fiers d'honorer ce nouveau partenariat."

"Les volontaires développent leur quotient citoyen à l'EPIDE, précise Nathalie Hanet, Directrice générale de l'EPIDE. Ils acquièrent sens des responsabilités, autonomie, capacités à s'intégrer à un collectif de travail, à comprendre et mettre en œuvre des consignes. Ils sont ainsi prêts à leur sortie à être les employés attendus par les entreprises. La collaboration avec DomusVi et le CEPROC permet de poursuivre notre mission au-delà du parcours EPIDE. Je me réjouis de ce partenariat tripartite qui, j'en suis convaincue, permettra aux volontaires de s'insérer durablement dans l'emploi au service des personnes âgées."

Mardi 15 mars 2016, de 17 h à 19 h
Résidence Les Intemporelles - 81-83 rue du Port - 93300 Aubervilliers
Tél. : 01 48 11 21 41

* Établissement Pour l'Insertion Dans l'Emploi

** Centre Européen des PROfessions Culinaires

Relations presse

EPIDE : Magalie Duthuit – 06 85 62 05 48 – magalie.duthuit@epide.fr

CEPROC : Maxime Ait Kaki – 01 42 39 71 17 - maitkaki@ceproc.com

DomusVi • Annick Gillonnier • 06 22 69 29 37 • agillonier@domusvi.com

À propos de l'EPIDE - Établissement Pour l'Insertion Dans l'Emploi

Depuis sa création en 2005, l'EPIDE a accompagné près de 30 000 jeunes de 18 à 25 ans vers l'emploi ou la formation qualifiante. Acteur reconnu dans le domaine de l'insertion des jeunes sortis du système scolaire sans diplôme ni qualification professionnelle, il les conduit vers un emploi durable et leur permet de vivre une citoyenneté active au quotidien. Les actions mises en œuvre pour parvenir à l'insertion professionnelle durable des volontaires s'appuient sur une politique de développement de partenariats auprès des grands comptes, des entreprises locales et des relais institutionnels et associatifs.

www.epide.fr

À propos du CEPROC - CFA des Métiers de la Gastronomie

Créé en 1970 par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (CNCT), le CEPROC, CFA des Métiers de la Gastronomie à Paris, forme chaque année plus de 800 apprentis et stagiaires en charcuterie-traiteur, cuisine, pâtisserie, boulangerie et boucherie, du CAP au Bac+2. Il forme également des adultes en reconversion professionnelle. Avec un taux de réussite scolaire de 88% et un taux de rupture de contrat de 2% en 2015, le CEPROC vise l'excellence. Au-delà de la formation proprement dite, la pédagogie du CEPROC est tournée vers la transmission des valeurs de citoyenneté, notamment par des projets pédagogiques en lien avec le développement durable, la culture et la construction de liens positifs entre l'apprenti et le maître d'apprentissage.

www.ceproc-cfa.com



DomusVi

L'entreprise de la première chance®

DomusVi est le 3^e groupe privé d'accueil et de services aux personnes âgées en France et en Espagne. Il propose une offre complète de services, avec 227 résidences médicalisées, 15 résidences non médicalisées, 4 cliniques psychiatriques et 46 agences d'aide à domicile (dont 20 agences polyvalentes d'aide et soins à domicile) en France et en Espagne. DomusVi emploie plus de 16 000 personnes.

www.domusvi.com

Relations presse

EPIDE : Magalie Duthuit – 06 85 62 05 48 – magalie.duthuit@epide.fr

CEPROC : Maxime Ait Kaki – 01 42 39 71 17 - maitkaki@ceproc.com

DomusVi • Annick Gillonnier • 06 22 69 29 37 • agillonnier@domusvi.com