



## **COMMUNIQUE DE PRESSE**

A Paris, le 8 octobre 2013

### **L'EPIDE ET THIERRY MARX S'ASSOCIENT POUR L'INSERTION DE JEUNES EN DIFFICULTE**

**Lundi 14 octobre, la session de formation « Cuisine, mode d'emploi(s) », créée par le chef étoilé Thierry Marx, débutera au centre EPIDE de Doullens.**

A l'heure où le secteur de la restauration connaît des difficultés de recrutement, la formation Cuisine Mode d'emploi(s) forme de nouveaux talents et offre ainsi une seconde chance à ceux qui ont la vocation et la motivation pour devenir les chefs de demain. Cette formation d'une durée de 12 semaines, dont 4 de stages en entreprise, est organisée selon les modalités identiques à celles qui se déroulent depuis mai 2012 dans le centre de formation du 20<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

Sur le centre de Doullens, huit stagiaires, uniquement des volontaires des centres de l'EPIDE, seront formés par un formateur de « Cuisine, mode d'emploi(s) ».

Dès 8h15, les participants seront accueillis par Thierry Marx, le formateur de « Cuisine mode d'emploi(s) » et le responsable du pôle hôtellerie-restauration d'ADECCO, partenaire de Cuisine mode d'Emploi(s) pour l'accueil des stagiaires durant leur formation et la mise à l'emploi à l'issue de celle-ci. Après distribution des livrets de formation et tenues professionnelles, ils débiteront la formation sur le plateau pédagogique restauration de ce centre.

Cette formation qualifiante a pour objectif l'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP), soit de commis de cuisine, soit de Reconnaissance d'Aptitude à l'Emploi (RECAPE).

Depuis avril 2013, l'EPIDE et Thierry Marx s'associent de manière concrète pour un but commun : l'insertion des jeunes en difficulté.

## **A propos de « Cuisine, mode d'emploi(s) »**

*Cuisine Mode d'Emploi(s), centre de formation aux métiers de la restauration, porté par la Mairie du 20ème et Thierry Marx, propose depuis mai 2012 une formation qualifiante de cuisine. Le centre de formation est installé 3-7 rue Albert Marquet dans le 20ème.*

*Le principe de sélection, basé essentiellement sur la motivation vise à intégrer des publics en difficultés d'insertion professionnelle et notamment les candidats les plus éloignés de l'emploi : jeunes sortis du système scolaire sans qualification, demandeurs d'emploi de longue durée ou en reconversion professionnelle, bénéficiaires du RSA, personnes sous main de justice.*

*La formation, très opérationnelle dans son contenu est organisée selon l'alternance entre des périodes de formation en centre et des périodes de stage en entreprise. Elle est :*

- *de courte durée (12 semaines)*
- *totale et gratuite avec fourniture gratuite des équipements nécessaires (tenue professionnelle et ustensiles)*
- *qualifiante et validée par un certificat de qualification professionnelle (CQP)*

*A l'issue de la formation, les nouveaux diplômés bénéficient d'un accompagnement vers l'emploi par le réseau de professionnels du centre de formation et le pôle Hôtellerie-restauration du Groupe ADECCO.*

*A partir d'octobre 2013, Cuisine mode d'emploi(s) va développer et diversifier ses activités en proposant de nouvelles formations :*

- *Création d'une formation validée par certificat de qualification professionnelle (CQP) de service en restauration, diplôme de niveau équivalent au "CAP restaurant"*
- *Création d'une formation de boulanger validée par un certificat professionnel  
Projet visible sur le site de My Major Company :*

<http://www.mymajorcompany.com/projects/boulangerie-mode-d-emploi-s-avec-thierry-marx>

**Plus d'informations sur Cuisine Mode d'Emploi(s) :** <http://www.mairie20.paris.fr>

## **A propos de l'EPIDE**

---

*L'EPIDE est un établissement public d'insertion. Créé par ordonnance du 5 août 2005, cet établissement public administratif, bénéficie de financements en provenance des ministères de l'Emploi et de la Ville, et du Fonds social européen (FSE). Il est placé sous la triple tutelle des ministères de l'Emploi, de la Ville et de la Défense. Cet établissement compte 18 centres accueillant, chaque année, environ 3000 jeunes âgés de 18 à 25 ans particulièrement éloignés de l'emploi (retard ou échec scolaire, sans diplôme ni qualification professionnelle, sans emploi, en risque de marginalisation). Ils font tous acte de candidature volontaire. La mission de l'EPIDE est l'insertion sociale et professionnelle de ces volontaires au terme d'un parcours pédagogique pouvant aller de 8 à 24 mois, exclusivement dispensé sous le régime de l'internat de semaine. Ce parcours vise à restaurer la confiance et l'estime de soi ainsi que l'acquisition de l'autonomie et les codes et savoirs de base nécessaires pour devenir employable. Le programme conjugue un travail en profondeur sur le savoir-être, une formation générale comprenant une mise à niveau scolaire et la mise en œuvre d'un projet professionnel devant déboucher sur l'emploi.*

*Le projet pédagogique est original : il allie une dynamique collective d'inspiration militaire à travers un cadre structurant (uniforme, internat de semaine, horaires, règlement intérieur, etc.) et un accompagnement individualisé inspiré du modèle des travailleurs sociaux pour répondre aux besoins de chaque jeune et des attentes de leurs futurs employeurs.*

*Près de huit volontaires sur dix, qui accomplissent l'ensemble du parcours, sont insérés grâce aux partenariats noués entre l'EPIDE et de nombreuses sociétés dans les domaines des services aux entreprises (notamment la sécurité), le BTP, l'industrie, les services aux personnes, l'hôtellerie-restauration, les métiers du transport et de la logistique, etc.*

**Plus d'informations sur l'EPIDE ? [www.epide.fr](http://www.epide.fr)**

### **Contact Presse « Cuisine, mode d'emploi(s) »**

---

Véronique Carrion : 06 27 13 78 65 – [marx.cuisine20@gmail.com](mailto:marx.cuisine20@gmail.com)

### **Contact Presse EPIDE**

---

Mélanie Monneret, Conseillère interne en communication auprès du directeur général  
Tel : 01 49 65 28 18 / 06 82 94 90 11 - [melanie.monneret@epide.fr](mailto:melanie.monneret@epide.fr)