



Un restaurant pas comme les autres

Concorde
agir pour l'enfance

Beaucoup de visiteurs à la journée « portes ouvertes » organisée jeudi 12 mai 2016 par Le restaurant pédagogique « le Grand Pin ». Partenaires, clients et public étaient venus à la découverte de ce restaurant « *pas comme les autres* » situé dans le quartier de St Anne dans le 8^{ème} arrondissement de Marseille



L'équipe pédagogique du Grand Pin ainsi que les jeunes stagiaires étaient mobilisés pour accueillir le public. Au programme, outre la visite des locaux avec photos et commentaires, les invités ont assisté à des démonstrations :

- préparation culinaire,
- découpe de poisson, de jambon et de fruits,
- composition de différentes fleurs pour égayer les tables du restaurant.



Patrick Arnaud président, de l'association Fouque, a précisé lors de son élocution, qu'il est important de parler de ce qui fonctionne bien. «...On parle souvent des trains qui arrivent en

retard mais rarement de ceux qui sont à l'heure...». Christian Bruley, directeur de l'association Fouque, rappelle les opportunités d'emploi portées par le secteur de l'hôtellerie restauration. En effet, avec 900 000 employés, ce secteur est l'un des premiers employeurs de France.

Noelle Pone, directrice de la MECS Concorde qui gère le restaurant, insiste sur l'intérêt, pour des jeunes en quête de devenir, d'acquérir et de développer les éléments nécessaires à la vie sociale et professionnelle. Elle n'a pas manqué de valoriser l'action de ceux et celles qui participent, de différentes manières à la concrétisation de ce projet : accompagnateurs, prescripteurs, et partenaires financeurs comme le Conseil Départemental 13, la Région PACA, la Direction Territoriale de la Protection Judiciaire de la Jeunesse et le Fonds Social Européen.

Françoise Michel, responsable pédagogique témoigne de l'efficacité de l'outil que représente le Grand Pin pour l'investissement et le développement des jeunes apprenants. Elle souligne aussi la qualité et l'expertise de l'équipe pédagogique.

En réponse aux questions des participants, stagiaires et formateurs ont décrit le contenu des formations proposées par le Grand Pin : acquisition des postures professionnelles, remise à niveau des savoirs de base, travail sur le projet, validation d'un titre professionnel de cuisinier ou de serveur. Des témoignages d'anciens stagiaires insérés dans un

diaporama étaient projetés et venaient illustrer les effets tangibles de ce dispositif en termes d'insertion professionnelle

Tous les visiteurs ont pu apprécier la spécificité de ce lieu, qui par une démarche pédagogique originale permet l'acquisition de savoirs être et de savoirs faire en s'appuyant sur une mise en situation réelle de travail.



Cette journée a ouvert un espace d'échanges entre les participants et avec l'équipe pédagogique et les jeunes. Chacun a pu observer toute la palette de compétences des stagiaires en activité et déguster pissaladière, tapenade, cake aux olives et choux à la crème...



Merci à tous et à toutes pour votre participation à cette journée chaleureuse et riche d'échanges.