



LES ATELIERS D'INITIATION DE LA FONDATION PAUL BOCUSE

# Découvrir un métier

CUISINIER - PATISSIER- BOULANGER



DOSSIER DE  
PRESENTATION

juillet 2013

1

## OBJECTIFS DES ATELIERS

Le Fonds de Dotation de la Fondation Paul BOCUSE crée des Ateliers d'initiation aux métiers de Cuisinier, Pâtissier, Boulanger » à destination des collégiens. Animés par des professeurs formateurs, ces ateliers ont pour but de revaloriser ces métiers et de transmettre des savoir-faire et des valeurs.

**Susciter** des vocations

**Faire découvrir** des métiers manuels

**Initier** des jeunes de 11 à 15 ans

**Transmettre** les savoir-faire culinaires

**Créer et Animer**

le lien intergénérationnel

**Favoriser** le dialogue avec les centres de formation

Nous, cuisiniers, boulangers,  
des manuels, notre  
profession est un métier  
de compagnonnage que  
nous avons le devoir  
de transmettre.

Paul Bocuse

## Le devoir de Transmission : un devoir cher à la Fondation Paul BOCUSE

Dans un monde où tout s'accélère, où les jeunes ont parfois du mal à trouver une orientation ou une voie professionnelle, la Fondation Paul BOCUSE propose cet espace dédié à la Transmission des Savoirs culinaires par des professeurs formateurs.

Transmission

## Créer un lien Inter générationnel

Lien

Au-delà de la Transmission des recettes et des bons gestes, ce lieu permet également de faire naître à l'intérieur des plus jeunes le respect des formateurs et des adultes en général. L'échange et le dialogue ont toute leur place dans une ambiance conviviale et bienveillante. Il s'agit de « Donner envie, Donner confiance, donner l'exemple. »

## Rappeler les règles du Savoir-Etre

Au cours des ateliers, les Chefs abordent de façon amicale les prémices des règles de l'entreprise : être assidu, arriver à l'heure, dire bonjour, respecter les règles d'hygiène, savoir écouter et s'adapter à une équipe, respecter la hiérarchie, suivre des consignes, accepter l'échec, recommencer son ouvrage, aimer le travail bien fait.

Savoir-Etre

## De 2010 à ce jour :

- 6 Ateliers d'initiation « Découvrir un Métier » dont 5 en Rhône-Alpes
- 6 Ateliers d'initiation supplémentaires ouvriront à la rentrée 2013
- 220 Jeunes initiés aux métiers de la Cuisine, Pâtisserie et Boulangerie
- 12 Formateurs animent les ateliers
- 28 Jeunes ont effectué des stages « découverte » dans le milieu de la restauration
- 44 Collégiens souhaitent poursuivre leurs études dans les métiers de bouche
- 2 Jeunes sont rentrés en apprentissage en septembre 2011
- 12 Jeunes sont rentrés en apprentissage en septembre 2012
- 9 Jeunes rentreront en apprentissage en septembre 2013



## 2 ORGANISATION DES ATELIERS

Les Ateliers d'Initiation se déroulent le mercredi après-midi (durée : 2h30), hors vacances scolaires

### Animation :

Les Ateliers sont animés par 1 ou 2 formateurs (Professeurs de Cuisine, Pâtisserie ou Boulangerie...)

### Public concerné :

Collégiens de 11 à 15 ans. Sur une année scolaire : 2 groupes de 8 à 10 jeunes participent aux Ateliers.

### Nombre de séances suivies par chaque enfant :

12 mercredis sur 4 mois, ce qui permet de découvrir le programme d'initiation conçu par les Chefs.

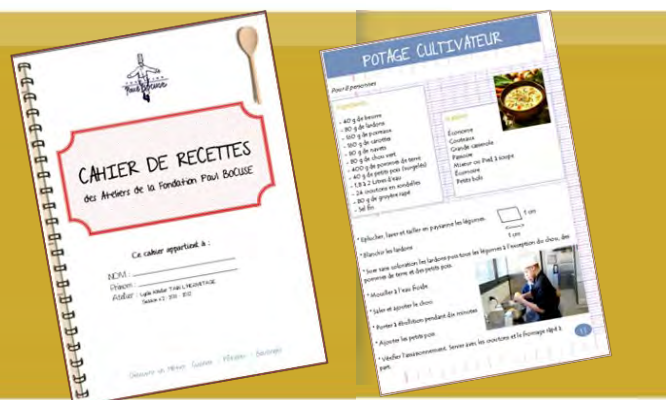
### Période d'inscription :

Chaque jeune est inscrit pour une session de 4 mois (Septembre à Décembre ou Janvier à Mai).

### Financement :

Il est assuré par le Fonds de Dotation de la Fondation Paul BOCUSE et ses partenaires financiers. Le budget est estimé à 3 000 euros par atelier et par an (assurances, tenues professionnelles des Chefs et des jeunes, ingrédients solides et liquides, édition des cahiers de recettes, suivi administratif et communication...)

A L'ISSUE DES 12 SEANCES, LES JEUNES RECOIVENT UN CERTIFICAT D'INITIATION SIGNE PAR PAUL BOCUSE ET JEAN FLEURY AINSI QU'UN MAGNET ET LE CAHIER DE RECETTES DE L'ATELIER. LA FONDATION PARRAINE LES JEUNES POUR TROUVER DES STAGES EN ENTREPRISE.





Transmettre le patrimoine culinaire

Litre	Décilitre	Centilitre	Millilitre
1l	10dl	100cl	1000ml
3/4l	7,5dl	75cl	750ml
1/2l	5dl	50cl	500ml
1/4l	2,5dl	25cl	250ml
1/8l	1,25dl	12,5cl	125ml
	1dl	10cl	100ml

www.fondation-paul-bocuse.com

### EXEMPLE DE DEROULE D'UNE SEANCE :

- ◆ Accueil des jeunes par les Formateurs
- ◆ Rappel des règles d'hygiène
- ◆ Description de la recette à réaliser
- ◆ Présentation des ingrédients (type de farine, fruits, chocolat...)
- ◆ Choix du matériel nécessaire à la réalisation de la recette
- ◆ Réalisation de la recette par chaque jeune
- ◆ Cuisson du plat
- ◆ Pendant la cuisson, nettoyage du plan de travail et des ustensiles par les jeunes
- ◆ Rangement du matériel
- ◆ Questions / Réponses, échanges avec les formateurs
- ◆ A la fin de la séance, les participants et les Formateurs emportent une portion du plat réalisé pour une dégustation en famille

Il s'agit de transmettre les gestes de base et de les initier à la connaissance des produits.



### 3 LES BESOINS

A ce jour, le Fonds de dotation de la Fondation Paul Bocuse a ouvert 6 Ateliers :

*Découvrir un métier*  
 CUISINIER - PATISSIER- BOULANGER

La Fondation souhaite poursuivre son déploiement en France pour susciter de nouvelles vocations et valoriser ainsi un secteur qui recrute.

Pour cela, Jean Fleury, Président de la **Fondation Paul Bocuse** et Bruno Treffel, Président de l'**ANPCR (Association Nationale des Professeurs de Cuisine et de Restaurant des CFA)** ont signé le 31 janvier 2013, un **partenariat** favorisant la mise en place d'Ateliers d'initiation aux sein des CFA adhérents à l'ANPCR.

Pour accueillir chaque mercredi après-midi un groupe de 8 à 10 jeunes, la Fondation Paul BOCUSE recherche des CFA qui pourraient mettre à disposition une de leurs cuisines ainsi que deux de leurs professeurs formateurs. Nous nous chargeons de toute la partie administrative et **l'établissement bénéficie en retour d'une large communication** sur notre site internet, dans les cahiers de recettes, dans les articles de presse...

#### DESCRIPTION DU LIEU

##### 1 espace :

- ◆ La partie cuisine
- ◆ La réserve des produits
- ◆ Le coin vestiaire (porte manteaux)
- ◆ Les toilettes

##### La partie Cuisine équipée

- ◆ Plusieurs postes de travail (tables en inox)
- ◆ Plusieurs brûleurs
- ◆ 1 armoire froide
- ◆ Grands fours air pulsé type Frima ou convoterm
- ◆ 1 table 2 bac pour la plonge



#### OUVERTURES SEPTEMBRE 2013 :

- Marseille
- Marguerittes
- Vénissieux
- Blagnac
- Jouy en Josas
- Tulle

## 4

## PARTENAIRES

Le Fonds de Dotation de la Fondation d'entreprise Paul BOCUSE a besoin de l'appui de partenaires actifs et dynamiques pour :

*Faire connaître* les ateliers d'initiation,

*Soutenir* les frais de fonctionnement des Ateliers,

*Développer* d'autres Ateliers en France.

La mise en commun des moyens permettra de :

*Valoriser* les métiers de Cuisinier, Pâtissier, Boulanger,

*Inciter* les différents acteurs de l'apprentissage à adhérer à ce concept d'intérêt, général favorisant la formation aux métiers manuels,

*Offrir* aux jeunes et aux professionnels un véritable lien intergénérationnel,

*Proposer* aux jeunes de découvrir des métiers qui recrutent tout en relayant l'information localement.

Les partenaires participent à la mise en place des ateliers dont le budget est estimé à 3 000 euros par atelier et par an (mise à disposition du local, rétribution des professeurs formateurs, assurances, tenues professionnelles des Chefs et des jeunes, ingrédients solides et liquides, édition des cahiers de recettes, suivi administratif et communication...)

Tout versement au Fonds de Dotation effectué par les entreprises assujetties à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés ouvre droit à une réduction d'impôt égale à 60 % du montant du versement pris dans la limite de 0,5 % du chiffre d'affaires.





# 4 BUDGET MOYEN D'UN ATELIER PAR ANNEE SCOLAIRE

## BUDGET MOYEN ANNUEL D'UN ATELIER DE DEUX SESSIONS DE 12 MERCREDIS

Nombre de participants par atelier : 16 à 20 jeunes  
 Nombre de séances dans l'année scolaire (sept à mai) : 24  
 Effectif nécessaire en professeur formateur par atelier : 1



		COUTS DE FONCTIONNEMENT D'UN ATELIER EN CFA
1	Mise à disposition gracieuse par le CFA d'un laboratoire de cuisine ou de Pâtisserie et de son petit matériel	0,00 €
2	Denrées alimentaires	1 000,00 €
3	Tenue Professionnelle pour chacun des deux formateurs (Veste Cuisine logotée Fondation Paul BOCUSE) - Chaque Formateur anime une séance sur deux.	300,00 €
4	Tabliers de cuisine en tissu blanc, logotés Fondation Paul BOCUSE pour 20 participants	250,00 €
5	calots jetables pour 20 participants	100,00 €
6	Forfait Animation pour 1 Formateur CFA/mercredi (24x33€)	800,00 €
7	Conception et impression : cahiers de recettes (40 exemplaires/an), flyers des Ateliers, Communiqués de Presse, impression des certificats, affiches collèges	700,00 €
8	Magnet Fondation Paul BOCUSE (20)	70,00 €
9	Trousse à pharmacie	80,00 €
10	Livre d'or	40,00 €
11	Participation aux frais de gestion administrative (suivi des inscriptions, édition des certificats, suivi des inventaires, traitement des commandes, suivi des tableaux de présence, etc.)	550,00 €
12	Réserve d'Aléas	550,00 €
<b>Dépenses pour 1 Atelier à l'année</b>		<b>4 440,00 €</b>
<b>Recette annuelle : Cotisation 90 € / participant</b>		<b>1 440,00 €</b>
<b>Coûts réels pour 1 Atelier de 24 mercredis</b>		<b>3 000,00 €</b>







Créée en 2004, à l'initiative de Jean Fleury, Pierre Orsi, Christian Bourillot et Patricia Zizza, la Fondation Paul Bocuse a pour objectif de transmettre la tradition des gestes et des savoir-faire à travers :

- L'éducation et la formation
- L'octroi de bourses d'études
- Le parrainage de futurs professionnels
- La création en France d'Ateliers « Découvrir un métier, Cuisinier, Pâtissier, Boulanger »
- La création d'Ateliers d'initiation aux Arts de la table
- L'accompagnement d'actions visant à favoriser les orientations positives vers les métiers de l'Hôtellerie Restauration

La Fondation Paul BOCUSE remercie l'ensemble des Membres Fondateurs  
qui participent au bon fonctionnement de la Fondation.

19 MEMBRES FONDATEURS



## CONTACT PRESSE

[www.fondation-paul-bocuse.com](http://www.fondation-paul-bocuse.com)

[contact@fondation-paul-bocuse.com](mailto:contact@fondation-paul-bocuse.com)

04 37 64 26 00