

PROJET MATANEL

« UNE OCCUPATION, UNE RAISON, UN EMPLOI »

ATELIER CUISINE



Cet atelier a pu accueillir des jeunes sans expériences professionnelles ou en échec scolaire. Cette formation a été prestée par un cuisinier professionnel engagé sous contrat free-lance.

La cuisine est une activité riche en échanges et en apprentissages de la vie. L'action professionnalisante apportée a tenu compte aussi bien de l'individuel que du collectif en offrant un esprit socialisant mais aussi une passerelle vers l'autonomie. Cette activité a favorisé la patience, le partage et le plaisir de cuisiner ensemble. Le but de cet atelier n'est pas de faire de ces jeunes de « grands » cuisiniers mais de leur permettre d'avoir une approche personnelle de ce métier en leur donnant l'envie de cuisiner et d'acquérir des techniques de travail. Ils sont en parallèle sensibilisés à l'équilibre alimentaire, à l'importance des 3 repas quotidiens, et à l'impact de l'alimentation sur la santé.

Les jeunes ont pu après chaque atelier déguster ensemble le repas préparé mais surtout vivre ce métier concrètement au travers de la préparation de repas pour un nombre de personnes allant de 10 à 20 personnes, membre de la Caritas, à l'occasion d'événement particuliers comme des réunions, assemblées..

Rappelons que les objectifs sont toujours définis comme tel :

1. **Hygiène alimentaire** : apprendre aux jeunes à déterminer des règles simples pour éviter toute contamination alimentaire et acquérir les gestes à accomplir
 - Propreté des mains et des vêtements
 - Vêtements adéquats
 - Propreté des ustensiles
 - Lavage des aliments
 - Cuisson des aliments
 - Conservation des aliments

2. **Alimentation saine et équilibrée**
 - Respect de la pyramide alimentaire
 - Rythme des repas
 - Quantité
 - Equilibre
 - Rôle des composants des aliments

3. **Apprentissage de différentes techniques liées à la cuisine**
 - Savoir lire une recette et l'appliquer : pratique de la lecture, mémorisation du savoir-faire, utilisation des mesures (avec maintien des acquis en base de calcul)
 - Apprentissage de l'utilisation des ustensiles de cuisine avec des manipulations diverses (épluchages, découpage, épinçages...)
 - Acquisition d'un nouveau vocabulaire spécifique
 - Les cuissons

4. **Gestion d'un budget** : sensibiliser les élèves aux prix des aliments et ingrédients nécessaires à la confection d'un repas en les incitant à comparer les prix.

5. **Développer et mettre en lien connaissances et pratiques**

6. **Socialisation** par le travail en groupe, la gestion du temps, de l'espace, du plaisir de faire, de manger et d'offrir.

7. **Valorisation** : à travers cet atelier la notion de partage d'expériences dans des rôles différents valorise l'image de ces jeunes.

8. **Multiculturalité** : elle favorise les échanges culinaires car chacun de par son histoire et sa culture a parfois des expériences à partager dans ce domaine.

Faire à manger pour les autres est vécu comme enrichissant et valorisant au vu des réactions obtenues sur le terrain par les bénéficiaires des repas.

ATELIER BÂTIMENT / ESPACES VERTS

Les jeunes ont été encadrés par un salarié Caritas, responsable de l'entretien des bâtiments et des espaces verts, aidés par des personnes sous contrat free lance.

Le but de l'atelier a été en complément de projets à réaliser, d'apprendre et utiliser le langage technique utile aux différents métiers liés au BTP, permettre de dévoiler chez certains jeunes leurs aptitudes et intérêts dans ce domaine. Ils ont pu ainsi réaliser des tâches de plomberie, plâtrerie, électricité, soudure, espaces verts, Pour être totalement en phase avec les objectifs professionnalisants, nous avons acquis des matériels supplémentaires spécifiques comme un poste à souder, des lunettes, casques et gants de protection, outillages divers et variés, barres de fer, divers profilés, des baguettes à souder, des disques de meulage, de tronçonnage, des brosses, etc.

Pour la partie espaces verts, le responsable a eu la tâche de former un groupe de jeunes et les sensibiliser à la préparation de la terre, prévoir les travaux, utiliser des produits à semer prévus, pour à terme utiliser les produits récoltés (salades, radis, tomates rondes et cerises, courgettes, carottes, haricots verts et des potirons) à l'atelier cuisine, créant ainsi un lien logique entre la production et l'utilisation finale.

L'atelier a exigé des jeunes :

- un travail sur eux-mêmes pour apprendre la patience, la précision, la technicité
- de travailler de façon autonome, mais aussi en équipe,
- comprendre l'ensemble des consignes professionnelles et de sécurité et de les respecter (exemple : prévenir lorsqu'ils soudent pour que ceux qui sont autour ne regardent pas les yeux nus etc.)
- être précis et attentifs dans leurs gestes.

ATELIER FAIRNESS CENTER

Nos centres Fairness ont pour vocation de mettre à disposition de publics en situation financière difficile des vêtements de seconde main mais aussi de produits alimentaires et d'hygiène de première nécessité, l'ensemble vendu à des prix particulièrement bas (épicerie solidaire).

Ces Fairness nécessitent donc de la part des personnels en charge de ces activités une multitude de connaissances. Nous avons mis en situation réelle au quotidien quelques jeunes intéressés par ces sujets, encadrés par le personnel de Caritas présents, et supervisé par les responsables des Fairness.

Ainsi, les jeunes ont pu apprendre :

- Accueil des publics : comment recevoir les gens, être à l'écoute de chacun, savoir anticiper les besoins, répondre aux questions, et donc connaître leur métier lié aux vêtements et à l'alimentaire, conseiller les clients dans leurs choix, leur apprendre à diversifier leurs choix, etc.
- Les vêtements : faire le tri lors de l'arrivée des vêtements, gérer les stocks de vêtements, faire le lien entre ce qui est exposé, et ce qui est encore en stock, assurer le réassort, disposer sur les présentoirs par genre, type, saison, connaître les différents type de tissus, leurs avantages et inconvénients.
- Les aliments : gérer les stocks et veiller au maintien constant d'un stock tampon, respecter la chaîne du froid, connaître les dates de péremptions, retirer les produits périmés, veiller à l'hygiène général du site et des étalages et des appareils frigorifiques en particulier, apporter conseils auprès des clients pour leur permettre de diversifier leurs achats en fonction de leurs souhaits mais aussi leur budget alloué
- Gestion de la caisse : apprentissage de la tenue de la caisse, le rendu aux clients, ne pas faire de différences de caisses, anticiper la gestion de la monnaie, faire le lien entre la caisse, les stocks, les sorties des différents produits, etc.