

FICHE ACTION SPECIFIQUE

La cuisine du Tavernol : une passerelle au service de l'atelier restauration de l'ESAT Véronique...

Fiche action spécifique numéro 3

Janvier 2017

Depuis le 7 novembre 2016, la cuisine du Foyer le Tavernol a « repris vie ». De taille humaine, avec des locaux aux normes, elle accueille trois travailleurs handicapés de l'ESAT Véronique, accompagnés par un professionnel. Ils réalisent ensemble une cuisine familiale dans un environnement propice à faciliter l'adaptation, l'apprentissage et les relations humaines, tout en respectant évidemment les obligations liées à la sécurité alimentaire.

Michel FOURNIER, Directeur adjoint de l'ESAT Véronique, nous explique la mise en place de ce partenariat et les perspectives de ce nouveau dispositif d'intégration professionnelle.

Identification d'un besoin

Quelle est l'origine de ce projet ?

Nous constatons, de manière générale, une demande de plus en plus importante de personnes qui veulent construire leur projet professionnel dans le domaine de la restauration collective. Nous avons donc réfléchi à un dispositif qui pourrait répondre aux souhaits d'un public hétérogène : jeunes pris en charge en IMPro, adultes avec une orientation ESAT-milieu protégé... Et nous sommes ainsi venus à créer un « atelier passerelle », permettant à la fois un accompagnement très individualisé et la possibilité d'exporter le savoir-faire des personnes en dehors de l'ESAT.

Qui était à l'initiative du projet ?

La Directrice du Foyer le Tavernol, à Manduel, recherchait un prestataire de service capable de fabriquer les repas au sein-même du Foyer. Elle a donc sollicité l'ESAT Véronique dans ce but. Comme cela correspondait également à un besoin de notre côté, l'idée d'un atelier-passerelle entre nos deux établissements était une évidence !

Réalisation de l'action

Comment le projet a-t-il été développé ?

Une fois l'idée de cet atelier-passerelle validée, plusieurs rencontres entre nos deux établissements ont été planifiées pour en fixer les modalités. Puis, le dispositif a été présenté aux Travailleurs Handicapés en réunions d'atelier, et nous avons demandé s'il y aurait des volontaires parmi eux. Résultat : tout le monde était partant !

Combien de personnes accueillies sont concernées par cette action ?

Actuellement, ce sont trois personnes qui y participent, mais devant l'engouement des Travailleurs nous allons instituer un roulement afin que chacune des 7 personnes de l'atelier Restauration puisse y travailler.



La cuisine du Tavernol : un bel exemple de partenariat inter-établissements !

Bilan de l'action

Quel bilan tirez-vous de cette action, 2 mois après sa mise en œuvre ?

Les résultats sont très positifs pour les Travailleurs Handicapés, que ce soit en termes d'accompagnement médico-social, de compétence métier, ou de la satisfaction de pouvoir exporter leur savoir-faire dans un autre établissement que l'ESAT Véronique. Ce dispositif permet ensuite de développer l'autonomie par le biais du travail. Il y a une phrase qui résume bien notre façon de voir les choses : « le savoir-faire au service d'un savoir-être ».

Quels conseils donneriez-vous à quelqu'un qui souhaiterait développer cette action ailleurs ?

Avant de mettre en place un nouveau dispositif tel que celui-ci, il est indispensable que les personnes aient une expertise métier solide. Le fait d'avoir de bonnes bases et pratiques de travail, acquises à l'ESAT, permet d'envisager de les exporter hors ESAT, et ce quelle que soit l'activité !

Pour toute question sur ce projet, vous pouvez contacter :

Nathalie ANTON, animatrice médico-socio-professionnelle : 04 66 89 92 46,
insertion.veronique@unapei30.fr ; esat.veronique@unapei30.fr