

REPORTAGE. APRES AVOIR SUIVI UNE FORMATION COMMIS DE CUISINE, CES REFUGIES DECROCHENT UN EMPLOI

Ouest-France - Samedi 7 mai 2022



Loïc Guillo, à la tête de l'Exotique à Étables-sur-Mer, vient de recruter Shanumong Marma comme commis de cuisine en CDD, dans son entreprise côté traiteur. | OUEST-FRANCE

Un diplôme et une signature qui symbolisent beaucoup pour ces dix réfugiés bénéficiaires de la protection internationale. Ils viennent de suivre, dans les Côtes-d'Armor, une formation de huit mois pour devenir commis de cuisine. Aujourd'hui, huit d'entre eux travaillent en CDI ou en CDD, dans la région de Saint-Brieuc.

Un bout de papier qui signifie beaucoup. Aux yeux de ces dix réfugiés bénéficiaires de la protection internationale, ce titre à finalité professionnelle commis de cuisine symbolise un nouveau départ et de l'espoir. Celui de s'insérer professionnellement. Derrière les petits fours, Shanumong Marma, débarqué du Bangladesh en France en 2019, signe avec une extrême gratitude le diplôme qu'on vient de lui remettre ce jeudi après-midi.

Autour de lui, ses camarades de formation, afghans et soudanais, sont tout sourire. Eux aussi sont émus dans cette salle du Brit Hôtel, à Langueux (Côtes-d'Armor). C'est un moment empreint de solennité, aux côtés des représentants des partenaires (notamment Pôle emploi, la Région, l'Umih 22, etc.) du projet Ankrage, parcours de formation professionnelle de huit mois destiné aux réfugiés.

Entre souris d'agneau et saint-jacques

Dans son costume bleu, Shanumong Marma, 26 ans, est chic. Depuis une semaine, il travaille pour L'Exotique traiteur, à Étables-sur-Mer. Un contrat de deux mois, rémunéré au Smic. « **Dans mon pays, j'ai déjà travaillé dans un restaurant, mais en France, ce n'est pas la même façon de faire** », relate-t-il dans un français qu'il apprend à maîtriser. « **Je prépare les entrées. J'ai travaillé la souris d'agneau et cuisiné des saint-jacques !** »

Son patron Loïc Guillo, qui a également recruté un trentenaire afghan dans sa partie restaurant, cherchait du personnel pour compléter son équipe de huit personnes. Dans un contexte de pénurie de candidats dans le milieu de la restauration, ces nouveaux employés sont bienvenus. « **Leurs contrats sont renouvelables et peuvent conduire à un CDI** », souligne Loïc Guillo, qui se fait aussi comprendre par des gestes.

« La crise sanitaire a amplifié le besoin en commis de cuisine »



En fin août 2021 et avril 2022, une dizaine de bénéficiaires de la protection internationale ont suivi une formation de commis de cuisine dans les Côtes-d'Armor | AKTO

Sur les dix personnes formées, « **huit sont aujourd'hui en CDD ou en CDI** », se félicite Hélène Le Priellec, chargée de coordonner le projet à Akto, opérateur de formation. La promotion Ankrage 2022 est la seconde dans le département. « **La recherche de commis de cuisine a été amplifiée par la crise sanitaire.** »

Entre août 2021 et avril 2022, les participants ont suivi une préparation de français langue étrangère, une formation pratique, entre le Greta et le lycée hôtelier La Closerie de Saint-Quay-Portrieux, ainsi que des stages dans des restaurants de la région de Saint-Brieuc. « **Durant les cours de français, l'idée était d'améliorer leur niveau en intégrant le vocabulaire de l'environnement cuisine** », note Marie Brouard, une de leurs formatrices. « **Il faut apprendre la langue du métier, c'est différent** », souligne Kabir, un Akgan de 40 ans amoureux de la pâtisserie.

Un diplôme en poche, c'est aussi synonyme d'une autonomie progressive. Shanumong Marma prend le bus tous les matins. Pour son collègue afghan Luka, « **place à l'avenir** ».