

À SAINT-BRIEUC, LEUR INTEGRATION PASSERA PAR LA CUISINE DES RESTAURANTS

Le Télégramme - Jeudi 20 octobre 2022



Les stagiaires de la nouvelle promotion de commis de cuisine, formés à Saint-Brieuc dans le dispositif Ankrage. (Le Télégramme/Nicolas Salles)

Les stagiaires de la nouvelle promotion de commis de cuisine, formés à Saint-Brieuc dans le dispositif Ankrage. (Le Télégramme/Nicolas Salles)

Ankrage forme à Saint-Brieuc des commis de cuisine. Ça tombe bien, le secteur recrute. Pour douze nouveaux bénéficiaires de la protection internationale, c'est surtout une perspective d'intégration. Et d'avenir.

Comment concilier l'intégration d'une population de réfugiés et la satisfaction de besoin de main-d'œuvre, sur le territoire briochin, dans une filière de la restauration en pénurie de bras ? Depuis 2020, les partenaires d'Ankrage (*) apportent une réponse concrète. 24 commis de cuisine ont déjà suivi une formation qualifiante. Et la troisième promotion, qui compte encore douze stagiaires, a fait sa « rentrée » le 3 octobre, à Saint-Brieuc.

Ils sont deux femmes et dix hommes. Douze sourires, sur autant de visages. Tous ont « leurs papiers », bénéficiant de la protection internationale. Syriens ou afghans, tous n'ont pas, en revanche, le même parcours. Ni le même âge. N'ont pas, comme Sayed, travaillé en pizzeria à Kaboul. Ni déjà pratiqué la cuisine libanaise comme Rochan. Mais tous « veulent apprendre à faire les choses bien », même dans un français encore un peu hésitant.

Faire « émerger les compétences »

Une situation qui ne durera pas. « Ils progressent très vite », assurent les formatrices du CLPS, qui les accompagnent dans les premières semaines, avec une attention toute particulière pour le vocabulaire de la cuisine. Mais aussi « à l'extérieur ». Comme sur le marché du centre, dans les prochains jours. « Et on a fait le tour des restaurants de la ville. Il fallait se prendre en photo devant », rapporte l'un d'eux. Exercice pratique pour découvrir la ville, de futurs lieux de travail ou tenter de décrypter les menus affichés...

Une compétence clé, que la langue française, à entendre Mathieu Aumont. Aux Pesked, il a accueilli un stagiaire, l'an passé. « Le risque, c'est que les employeurs ne proposent que de la plonge. Ou cantonnent le commis à des tâches rébarbatives. On les perdra. L'idée est pourtant de faire émerger les compétences », commente celui qui siège aussi à l'Union départementale des métiers de l'hôtellerie.

Pour envisager enfin un avenir

Pour cela, les stagiaires peuvent compter sur les compétences du Greta et du lycée de La Closerie, à Saint-Quay. Et ils pourront mettre à profit les six semaines en restaurant, avec découverte de la « brigade » et de l'organisation du travail en cuisine. « Ils ne doivent pas non plus brûler les étapes, ajoute le chef étoilé. On doit leur laisser aussi le temps de s'insérer.

Et leur faire découvrir et aimer notre région. La pérennité de la démarche viendra du fait qu'on aura su transmettre les gestes, mais aussi du sens ».

En avril prochain, les stagiaires passeront leur examen, aspirants au « titre à finalité professionnelle ». Ils auront construit un début de réseau et seront plus à l'aise dans la vie de tous les jours. Ils auront aussi tissé des liens humains sur le secteur. L'an dernier, tous avaient trouvé un emploi dans le mois suivant la fin de formation. Plus important peut-être, ils pourront, après des années de doute et d'incertitude, envisager enfin un avenir. Et même si l'initiative a un coût (80 000 €, pour les douze stagiaires), cette dernière perspective a-t-elle objectivement un prix ?

(*) Akto, UMIH 22, Pôle emploi Saint-Brieuc, CLPS, Sillage, Greta, Région Bretagne, services de l'État...