

Eux aussi ont obtenu leur diplôme

Après une formation dans la cuisine de l'Îlot, ils sont 8 à obtenir leur titre d'agent de restauration.

Un seul ne s'est pas présenté aux épreuves. Les huit autres participants à l'atelier qualification insertion, mis en place pour la deuxième année consécutive par l'association L'Îlot, ont obtenu le titre professionnel de restauration collective. Leurs diplômes leur ont officiellement été remis, jeudi 6 juillet, aux ateliers de l'Îlot où ils ont passé 6 mois en immersion dans les cuisines. Sur les 8, les 4 hommes n'étaient pas présents. Déjà partis faire la saison en Bretagne ou le Sud de la France.

Florence, 49 ans, ou Justine, 30 ans, étaient au rendez-vous. Elles sont en pleine recherche d'emploi et envoient leur CV. « Chez KFC ou Comptoir du Malt qui vont ouvrir un restaurant en face de Carrefour », explique Florence, qui a fait le point avec Pôle emploi. Elle ne connaissait pas grand-chose à la restauration quand elle a accepté de participer. « J'ai découvert tout un nouveau vocabulaire, rempli de termes techniques ».

Après deux mois de formation théorique et 6 mois de mise en situation professionnelle aux Ateliers de l'Îlot, au sein d'un chantier d'insertion, les participants ont dû aussi effectuer un stage d'un mois, deux fois quinze jours, dans une entreprise de restauration classique. « Des stages qu'ils ont dû trouver eux-mêmes », insiste Hubert de Gabory, le président de l'association, l'objectif était de les mettre en situation d'autonomie et de passer de 25 heures par semaine à 35 heures par semaine ». L'atelier qualification-insertion s'adresse à des personnes en difficulté, qui



La remise officielle des diplômes a eu lieu ce jeudi 6 juillet en présence des partenaires.

peuvent parfois sortir de prison ou qui sont en aménagement de peine. Il existe grâce à un partenariat entre l'association, Pôle emploi et l'AFEC pour la formation initiale. L'association a créé ce dispositif innovant de formation et de réinsertion professionnelle et sociale en Île de France en 2009 avant de l'étendre en 2016 à Amiens. « Où l'avantage est d'avoir une cuisine à disposition, note Christian Vilmer, le directeur général de l'Îlot. Ce qui permet un suivi au plus près, de réagir aussitôt s'il y a coup de moins bien. L'échéance est claire. Juste après leur diplôme, ils doivent partir et trouver un emploi ».

Ça tombe bien, la restauration recrute en ce moment dans la métropole amiénoise, entre la nouvelle zone commerciale Frey au Nord et

la zone de Longueau. Florence et Justine préféreraient travailler dans la restauration collective. Pour les horaires. Chez un maître restaurateur, mieux vaut ne pas compter ses heures. ■ ESTELLE THIÉBAULT

LES ATELIERS DE L'ÎLOT, UNE VOCATION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

Les Ateliers de l'Îlot emploient chaque année une centaine de personnes en contrats d'insertion (CDDI), sur 57 postes de travail. L'accompagnement dure en moyenne un an, dans le garage, qui travaille pour les particuliers comme les professionnels, la menuiserie et la cuisine centrale, au service des collectivités et aussi avec un service traiteur. Toutes ces activités sont implantées dans la zone d'activités de Montières.