

CONCEPT

MÉTIER-ÉTUDE GASTRONOMIE



ASSOCIATION DES CUISINERIES FRANÇAISES

1 promenade de l'autan, les Cabannes 81 170 CORDES SUR CIEL
Tél. : 05 63 56 06 58 / Mail : cuisineriesfrancaises@outlook.fr

Rendez-vous sur www.cuisineriesfrancaises.com

MOT DU PRÉSIDENT



L'initiative de la création d'un « Conservatoire des Traditions Culinaires Françaises »

C'est une initiative d'avenir et d'innovation ; les professionnels de demain doivent être encouragés et formés pour devenir à la fois les gardiens de savoir-faire ancestraux et des entrepreneurs innovants. Pour cela, la voie de l'excellence et de la réussite est l'apprentissage.

L'avenir est aux savoir-faire et aux produits alimentaires de qualité, enracinés dans un terroir. .. L'enjeu est de faire connaître cette diversité !

Claude IZARD
Président des Cuisineries Françaises

SOMMAIRE

- + Nos constats
- + Les atouts de l'artisanat alimentaire
- + Nos objectifs
- + Une formation adaptée et attractive
- + Pilotage du projet
- + Contact

Nos constats

Nous avons fait le constat alarmant que plus de 30 000 emplois sont à pourvoir dans la restauration alors qu'il n'y a jamais eu autant de structures de formation en France. Il s'avère dans un même temps que de plus de plus de section d'apprentissage ont du mal à s'ouvrir dans les centres d'apprentissage.

De moins en moins de jeunes s'orientent vers ces métiers. Les freins initiaux relèvent d'une vision stéréotypée souvent négative des métiers de bouche (rusticité, absence de modernité, conditions de travail...) Cette image est parfois véhiculée par des enseignants qui assimilent ces orientations à une voie de garage. C'est la solution, sans alternative, à l'échec scolaire. Pourtant, et malgré la pénibilité ressentie par certains, l'image de chacun des métiers est très nettement positive dès lors qu'il est effectivement pratiqué.

L'orientation relève des professeurs de collège et des conseillers d'orientation, qui ne connaissent pas le monde de l'entreprise, et en ont une vision souvent curieuse

D'autres part, les talents manuels sont de plus en plus valorisés à travers les émissions télévisées, pourtant 65% des jeunes sortants des écoles hôtelières sans connaître les bases du métier, sans la moindre motivation pour l'exercer (difficultés avec le savoir théorique et les formations de type scolaire) et quittent les métiers peu de temps après.

L'hôtellerie restauration et les métiers de bouche restent des activités où le savoir-faire français est recherché, mais les entreprises peinent à recruter leur main-d'œuvre, faute d'ouvriers véritablement qualifiés aux techniques artisanales.

Enfin, et point très important, l'artisanat demande des savoir-faire, des techniques pointues et un rythme de travail atypique. Tous ces efforts ne sont pas récompensés à leur juste valeur, les rémunérations étant très peu alléchantes.

Revaloriser les filières professionnelles alors que la loi d'orientation sur l'école se donne comme objectif 50 % de diplômés du supérieur et que les politiques ne jurent que par «l'économie de la connaissance», accroît la destruction des savoirs professionnels.

Les diplômes ont été rénovés selon les demandes des grands groupes hôteliers et agroalimentaires. On a supprimé de l'examen les vieux savoir-faire, sous prétexte que les employeurs auront besoin de gens sachant décongeler des produits tout préparés.» Une façon de rendre les futurs cuisiniers toujours plus dépendants de l'agro-alimentaire. Et de fragiliser un des fleurons de l'identité française.

Pourtant il est clair que la transmission des savoir-faire artisanaux est une valeur sûre et un enjeu majeur pour la France.

C'est donc l'image véhiculée de nos métiers artisanaux, la formation scolaire inefficace et pauvre, ainsi que la revalorisation des salaires qui sont les problématiques majeurs auxquelles répondre afin de redynamiser le secteur et garantir la transmission et la sauvegarde de la qualité alimentaire artisanale Française.

Les atouts de l'artisanat alimentaire

L'Artisanat est la "première entreprise de France".

La France est reconnue dans le monde entier comme le pays de la gastronomie. Pas seulement pour ses restaurants étoilés, mais aussi grâce à ses épiceries fines, ses traiteurs, ses boulangers...

Les Français accordent de plus en plus d'importance à la qualité des produits et des services... Le travail des artisans soucieux de préserver des méthodes ou des traditions éprouvées est de plus en plus recherché. On pourrait évoquer le succès du foie gras, des vins et de toutes nos traditions gastronomiques régionales.

Nos objectifs

- 1) Lancer la promotion et la communication de l'Artisanat Alimentaire de manière à abattre les barrières psychologiques existantes et accroître l'attractivité des métiers artisanaux
 - 2) Favoriser la diversité en rendant accessible les formations artisanales à tous les jeunes, quelque soit leur niveau scolaire
 - 3) Revaloriser les métiers artisanaux en rendant attractif les diplômes de l'artisanat alimentaire et par conséquent le salaire
 - 4) Discuter avec les pouvoirs publics pour revaloriser les salaires dans nos métiers
 - 5) Apporter aux jeunes l'efficacité à la fois économique et qualitative en formant en alternance dans des entreprises affiliées QAAF
 - 6) Donner aux jeunes formés une vision forte et globale de la gastronomie en mettant du lien entre les professions alimentaires artisanales
 - 7) Garantir l'avenir de la Gastronomie Française en implantant dans les centres de formation un dispositif « Conservatoire des traditions Culinaires Françaises »
-

Une formation adaptée et attractive

L'objectif d'une formation d'Excellence telle que « METIER ETUDE GASTRONOMIE » dont l'alternance se doit d'être réalisée exclusivement dans une entreprise affiliée à la QAAF, est de rendre plus attractif les métiers de type artisanal auprès des jeunes en quête d'orientation professionnelle; leur donner les véritables outils pour affronter la vie professionnelle et garantir l'avenir de la Gastronomie Française.

Les exigences techniques et la valeur travail en entreprise artisanale demandent une grande polyvalence et une technicité particulière.

Un bout de craie et un tableau coûtent moins cher que des machines. Mais ce n'est qu'en se mettant devant l'ouvrage qu'on se confronte au réel.

La Formation METIER ETUDE GASTRONOMIE prône :

Une interconnexion entre les métiers :

- Boutiques par métiers
 - Films de présentation de chaque métier
 - Rencontre avec des professionnels QAAF (producteurs, métiers de bouche, artisans cuisinier, vignerons...)
 - Ateliers du goût
 - Conférence débat
 - Exposition par métiers
 - Initiation et ateliers dégustation
 - Exercices pratiques
 - Montage vidéo lié au Conservatoire des Traditions Culinaires
 - Concours
 - Olympiades
 - Découverte des autres métiers par l'intermédiaire de petits stages de découverte
 - animations autour d'une filière, d'un produit
-

Un renforcement des compétences des jeunes :

- Connaissance des gestes de base
- Découverte des produits épicerie, poissons, viande, légumes...
- Connaissance dans le choix des produits, la composition d'un menu et la saisonnalité
- Connaissance sur l'intérêt et les pratiques de la cuisine traditionnelle au niveau de la santé
- Initiation et ateliers dégustation
- Films de formation, DVD pédagogique
- Rencontre avec des professionnels QAAF
- Ateliers du goût, des techniques, des recettes traditionnelles
- Ateliers des métiers artisanaux
- mise en application des acquis en entreprise

Une cohérence accrue avec le monde du travail artisanal

- Stages initiatiques répétés en entreprise affiliée QAAF dont le maître d'apprentissage cultive la fierté personnelle à former un jeune qui deviendra compétent
 - diversification des tâches autour de l'exécution par l'apprenti des mêmes travaux que les autres salariés et élargissement progressif de ses responsabilités
 - Apprentissage du rythme du travail réel en entreprise
-

Un conservatoire des traditions culinaires

- Il s'agit de constituer progressivement un lieu de mémoire et de transmission du savoir-faire artisanal pour les générations futures à savoir
- Préserver les recettes, les produits et les savoir-faire régionaux
- Transmettre la tradition culinaire vers les professionnels et les particuliers au niveau régional, national et international.
- Eduquer le grand public et les jeunes aux plaisirs et aux critères de reconnaissances de la tradition culinaire

Pôle animé par de cuisiniers défenseurs des traditions culinaires régionales, des producteurs, d'éleveurs, de fournisseurs des différents produits constituant les recettes, des spécialistes ayant une connaissance approfondie des pratiques sociales autour d'une recette ou d'un produit, des historiens de l'origine des recettes et des produits, des animateur-coordonnateurs préparant la mise en forme sur les différents supports et d'un comité technique prenant en charge le dossier de Recette Traditionnelle Garantie

Ateliers pratiques pour les élèves :

- Réalisation de montages vidéo faits par les élèves autour de recettes, produits ou métiers traditionnels
 - Des échanges entre régions
 - Des concours
 - Un centre d'expertise et d'échanges internationaux
 - Participation au rayonnement de la gastronomie française dans le cadre du réseau autour de la cité de la gastronomie
 - La labellisation RTG(Recette Traditionnelle Garantie)
-

Pilotage

La mise en place de ce projet nécessite de mener une réflexion et un travail important en collaboration étroite avec nos partenaires des Chambres des Métiers et de l'Artisanat qui s'intéressent aux enjeux cruciaux de la transmission des savoirs

Mais aussi des :

- Cuisineries (restaurants certifiés qualité)
- Maîtres restaurateurs
- Chefs reconnus pour leur savoir faire traditionnels
- Filières professionnelles engagées dans des démarches INAO
- Historiens et universitaires de l'art culinaire
- Confréries et associations culinaires locales
- Syndicat
- APCMA
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
- Ministère de la culture
- Les Conseils Généraux
- Les Conseils Régionaux
- Les Directions régionales du Tourisme
- Les DRAC
- Les DRAAF
- FAFIH
- Crédit Agricole
- Producteurs et groupement de producteurs (réseau d'AMAP etc...)

Et de la presse pour relayer la noblesse de ces métiers.

CONTACT

Association des Cuisineries Françaises

1 promenade de l'autan, les Cabannes
81 170 CORDES SUR CIEL
Tél. : 05 63 56 06 58
Mail : cuisineriesfrancaises@outlook.fr

Rendez-vous sur
www.cuisineriesfrancaises.com