

L'équipe

En conjuguant accompagnement, rigueur et exigence, l'approche pédagogique fait la réussite du Grand Pin.

Un responsable pédagogique veille au bon fonctionnement général dans un contexte éducatif d'insertion, de formation et de production.

Deux formateurs techniques: maître d'hôtel et chef de cuisine assurent la prise en charge pédagogique en fonction des besoins de chaque apprenant.

Un éducateur technique assure le suivi des actions mises en œuvre au regard des situations et des projets professionnels de chaque stagiaire.

Un économiste veille au bon déroulement quotidien du service dans un cadre de production. Il contrôle les stocks et assure l'approvisionnement, suit les réparations du matériel et du mobilier.

Les partenaires



Les clients bienveillants : habitants du quartier, salariés d'entreprise ...
Lorsque l'on s'assoit à l'une des tables du restaurant Le *Grand Pin*, c'est aussi bien pour y savourer les plats raffinés de la cuisine traditionnelle préparés et servis par les jeunes, que pour être partie prenante du dispositif d'apprentissage.



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE LA JUSTICE
ET DES LIBERTÉS
DIRECTION DE LA
PROTECTION JUDICIAIRE
DE LA JEUNESSE

Les entreprises de la restauration traditionnelle ou collective accueillent les jeunes pour des périodes de stage et leur offrent une première expérience professionnelle.



DIMEF,
UEMO,
ADDAP,
EPM,
SAH ...



« *Projet financé avec le concours de l'Union européenne avec le Fonds Social Européen / Fonds Européen de Développement Régional.* »



430 av de Mazargues
13008 Marseille

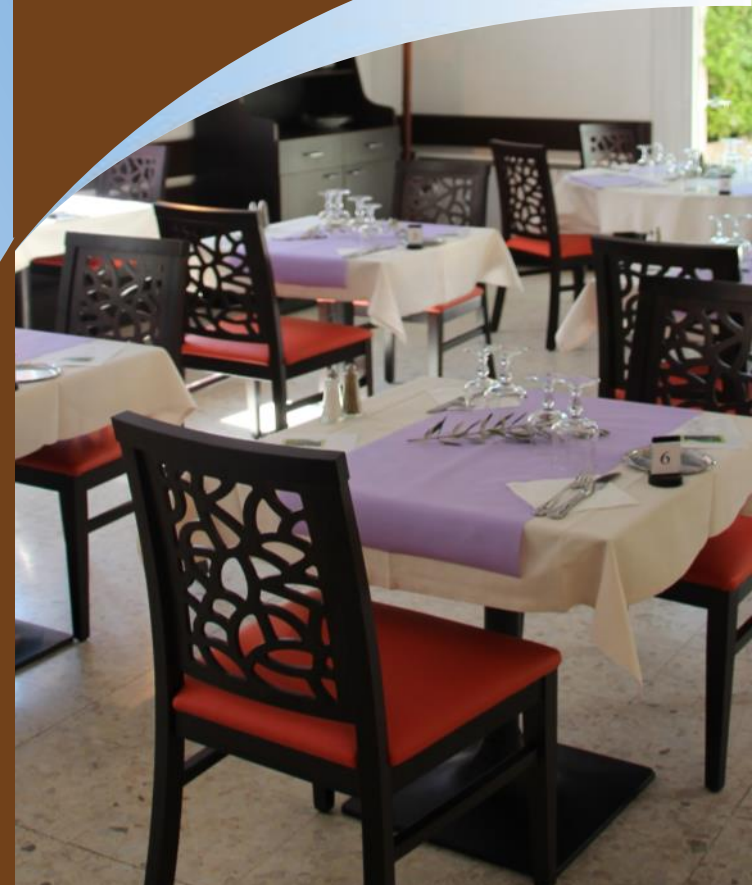
Tél: 04.91.77.95.56
Fax: 04.91.76.24.19

grandpin@jbfouque.org

Arrêt St Anne - BUS 45 et 23

Le Grand Pin

Un restaurant pas comme les autres!



De l'insertion sociale à la
formation qualifiante
METIERS DE LA RESTAURATION





Un restaurant pas comme les autres

Ce restaurant pédagogique accompagne les jeunes en difficulté (environ 30 par an) pour faciliter leur insertion sociale et professionnelle par une expérimentation des métiers de la restauration.

Mis ainsi en situation réelle de travail, les jeunes du Grand Pin acquièrent des compétences et prennent conscience de leurs capacités personnelles et de leurs responsabilités sociales.



PLATEFORME D'INSERTION

PLATEFORME D'INSERTION SOCIO PROFESSIONNELLE AUTOUR DES METIERS DE LA RESTAURATION

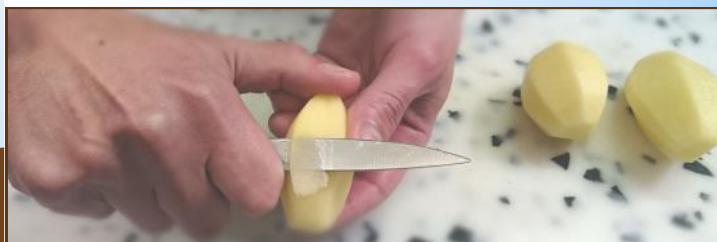
Avec le soutien du FSE, du Conseil Régional
du Conseil Départemental et de la PJJ.

- Intégrer les règles du travail
- Acquérir les savoirs de base
- Valider un projet professionnel

Sur sa plateforme d'insertion socio professionnelle (ETAPS), Le Grand Pin propose un étayage à l'insertion professionnelle pour des jeunes âgés de 16 à 25 ans sans qualification et (ou) sous mandat éducatif ou de justice.

La vocation de ce lieu d'apprentissage est de garantir, à chaque jeune, une réussite éducative par un accompagnement et une progression adaptée jusqu'à intégrer une formation qualifiante ou un contrat en alternance grâce la mise en place d'aménagements pédagogiques et éducatifs pertinents.

Serveur ou cuisinier, les jeunes accomplissent des tâches au sein du restaurant mais ils participent aussi, par groupe de 4 ou 5, à des ateliers : Expression écrite et orale, mathématiques, citoyenneté, développement durable, art plastique, santé, bureautique, économie domestique, secourisme.



FORMATIONS QUALIFIANTES

ETAQ avec le soutien de la Région et du FSE
Espaces territoriaux d'accès à la qualification

Obtenir un « Titre Professionnel » délivré par le Ministère du Travail de l'Emploi de la Formation professionnelle et du Dialogue social
Serveur(se) ou Cuisinier(e)

Titre Professionnel SERVEUR(SE) 900 heures

- * Réaliser les travaux préalables au service
- * Accueillir, conseiller et prendre les commandes
- * Réaliser le service
- * Préparer et servir un buffet
- * Technologie culinaire et de restaurant
- * Anglais adapté à la restauration
- * Stages en entreprises—170 heures

Titre Professionnel CUISINIER(E) 1200 heures

- * Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre
- * Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide
- * Réaliser une production en cuisine d'assemblage
- * Réaliser une remise en température
- * Préparer et cuire des mets au grill ou à la rôtisserie
- * Préparer et cuire des plats chauds élaborés
- * Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant
- * Technologie culinaire et de restaurant
- * Mathématiques appliquées
- * Stages en entreprises—200 heures