

ESAT Isatis de Villefontaine

LEÇONS D'APPRENTISSAGE SOCIO-PROFESSIONNEL EN CAFÉTÉRIA

À la cafétéria Carré Rouge de Villefontaine en Isère, dix jeunes déficients intellectuels, confrontés pour certains à des handicaps physiques ou psychologiques, sont impliqués dans toutes les tâches de la restauration collective.

Pour ces jeunes «*d'une moyenne d'âge de 25 ans, la cafétéria est le meilleur support d'apprentissage socio-professionnel*», affirme François Galatioto, directeur de l'ESAT (Etablissement et service d'aide par le

travail) Isatis, géré par l'APAJH Isère (Association pour adultes et jeunes handicapés). La polyvalence est privilégiée : à tour de rôle, ils passent en préparations froides et chaudes, à l'entretien, à la plonge, au self, au service du café au bar-comptoir... «*Il faut leur permettre d'acquérir l'autonomie nécessaire pour pouvoir ensuite s'intégrer en milieu ordinaire*», souligne le directeur. Cinq jeunes bénéficient en outre d'appartements en ville, ceci afin de les accompagner dans leur

cheminement vers l'autonomie et l'indépendance.

APPROCHE PÉDAGOGIQUE DE L'ENCADREMENT

Ces jeunes ont été volontaires pour travailler pendant trois ans au sein de la café-

téria. Ils effectuent 35 heures par semaine, sont payés 620 euros net par mois

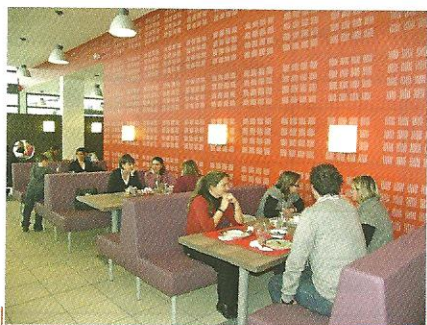
Tous ont été volontaires pour travailler pendant trois ans sur ce site

(rémunération par l'ESAT + aide au poste versée par la DDASS) et ont cinq semaines de congés.

L'encadrement est composé de trois personnes dont le chef de cuisine, Claude Odic, qui a notamment officié pendant cinq ans au CAT de Montreuil. Il fait preuve de beaucoup de pédagogie et de bienveillance à leur égard. «*C'est pour moi un véritable plaisir de leur transmettre mon savoir-faire. Je multiplie les dé-*

A savoir

Pour faciliter la compréhension des jeunes, le chef a pris la précaution de mettre des photos, sur les chambres froides, correspondant aux produits qu'elles renferment.



EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

Le chef reste vigilant sur l'hygiène : «Ces jeunes n'ont pas la même perception que nous de la propreté. Mais chaque matin, ils s'appliquent à réaliser un gros nettoyage en salle. Ils participent aussi activement à l'entretien journalier de la cuisine ouverte».

monstrations culinaires. Je souhaite qu'ils parviennent à maîtriser l'utilisation des équipements. Ils arrivent à effectuer environ 50 % du travail», commente le chef. Et de poursuivre : «En un mois et demi, tous ont progressé, sachant que certains assimilent plus rapidement les explications. De plus, ils se révèlent davantage à l'aise face aux clients au moment du service».

CERTAINS ONT PRIS DE L'ASSURANCE

Le directeur de l'ESAT est heureux de constater que les jeunes se sentent reconnus et valorisés au sein de cet outil de travail. Du 1^{er} au 8 mars, l'équipe a démarré avec 45 couverts servis aux usagers et personnels de l'ESAT, puis dès le 8 mars, la cuisine a fabriqué 120 couverts, les convives venant du parc d'activité de la Cruzille de Villefontaine et des zones d'activités des alentours. «Le plus difficile pour les jeunes a été de faire face à l'afflux de monde. Au bout de quatre semaines, la cuisine a confectionné 180 couverts/jour, sachant que sa capacité s'élève à 350-400 repas/jour», souligne le chef. Le rush se situe entre 12h15 et 12h30. La cafétéria a acquis des habitués qui la fréquentent du lundi au vendredi en raison de la qualité de la prestation.

A l'issue de chaque service, les jeunes participent à l'important phase du debriefing. En trois ans, certains auront pris beaucoup d'assurance et resteront peut-être dans la restauration collective. Pour l'heure, ils vivent avec le sourire cette expérience humaine. «L'ambiance est bonne et le chef fait bien son métier», confie l'un d'entre eux. Des paroles encourageantes pour les encadrants dont le professionnalisme et la motivation s'avèrent exemplaires.

CHRISTEL REYNAUD

