



## « QUINZE FEMMES EN AVENIR » COMMENCENT LEUR FORMATION.

Les quinze candidates, sélectionnées en juin, ont commencé leur formation en alternance le 6 septembre et chacune a rejoint le 9 septembre le restaurant qui lui a été désigné pour sa formation pratique. Leur objectif : décrocher, l'été prochain, le CAP de cuisine, sésame de leur embauche dans un établissement d'ALAIN DUCASSE Entreprise. Une initiative menée en partenariat avec le Secrétariat d'Etat chargé de la Politique de la Ville, le département du Val d'Oise, la Ville de Sarcelles, l'Institut des Métiers et de l'Artisanat de Villiers le Bel (Chambre des Métiers et d'Artisanat du Val d'Oise) et la Fondation Aéroports de Paris.

## LE PROJET

« 15 femmes en avenir » est un projet fédérateur initié par ALAIN DUCASSE Entreprise, avec le soutien de Jérôme Chartier député du Val d'Oise, ayant pour but d'accompagner vers l'emploi 15 femmes issues de la diversité des quartiers de la ville de Sarcelles, en leur proposant une formation adaptée et un suivi social personnalisé.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de l'engagement d'ALAIN DUCASSE Entreprise à la fondation Clinton Global Initiative\*.

## BÉNÉFICIAIRES

Ces 15 femmes, âgées de 24 à 43 ans, sont confrontées à de grandes difficultés sociales et personnelles. Elles n'ont souvent que le RSA comme seule ressource et élèvent, parfois seules, un ou plusieurs enfants. Elles ont été informées du projet courant avril, via une maison de quartier, une association de femmes ou à Pôle Emploi.

\* Créée en 2005 par le Président Bill Clinton, la fondation Clinton Global Initiative (CGI) appelle les décideurs du monde entier à réfléchir et à mettre en œuvre des solutions innovantes pour répondre aux grands enjeux de notre époque. Depuis 2005, les sommets annuels de CGI ont réuni plus de 125 chefs d'Etat, 15 Prix Nobel de la paix, des centaines de grands patrons d'entreprise, de dirigeants de fondations et de philanthropes, les responsables des ONG les plus actives, et des représentants influents du monde des médias. Les membres de CGI se sont engagés à mener plus de 1 700 projets, valorisés à plus de 57 milliards de dollars. La vie de 220 millions de gens dans 170 pays en a déjà été améliorée. Le Sommet Annuel 2010 de CGI se tiendra du 21 au 23 septembre à New York. Autres initiatives : la CGI University (CGI U), l'équivalent de CGI mais adressé aux étudiants des universités américaines, et, MyCommitment.org, un portail internet qui permet à tous ceux qui le souhaitent de proposer un engagement et de le mener à bien.



# 15 femmes en avenir

## SÉLECTION

À partir de mai 2010, elles ont été sélectionnées, sur la base de leur motivation, par deux jurys composés chacun de représentants de Fatiha Benatsou, Préfète à l'Égalité des Chances, d'une personnalité qualifiée désignée par Jérôme Chartier, Député du Val d'Oise, d'un responsable et d'un chef de cuisine d'ALAIN DUCASSE Entreprise et par des représentants de l'IMA de Villiers-le-Bel.

## FORMATION

Il s'agit de les préparer, en un an, à passer un CAP cuisine en alternance. La formation théorique est assurée par l'IMA de Villiers-le-Bel. Les périodes d'apprentissage se déroulent dans 12 établissements à Paris et en région parisienne d'ALAIN DUCASSE Entreprise.

Pour s'adapter aux rythmes scolaires et professionnels, leur emploi du temps alterne, dans un premier temps, 3 jours de formation au centre de formation de Villiers-le-Bel et 2 jours dans les établissements d'Alain Ducasse ; puis dans un second temps, cette alternance s'inversera.

## LES PARTENAIRES

- > Le financement de la formation dispensée à l'IMA-CFA est assuré à hauteur de 80% par le Secrétariat d'Etat chargé de la Politique de la Ville (via les crédits du plan de relance pour l'emploi) et par la Fondation Aéroports de Paris.
- > Le Département du Val d'Oise et la ville de Sarcelles assurent un accompagnement des stagiaires pendant leur formation, en matière de logement, de transport et de garde d'enfants.
- > La Chambre des Métiers et d'Artisanat du Val d'Oise forme les 15 femmes, au sein de l'Institut des Métiers et de l'Artisanat (IMA) de Villiers le Bel.
- > Alain Ducasse Entreprise a engagé les 15 apprenties en CUI (Contrat Unique d'Insertion) et s'engage à proposer un emploi en CDI (Contrat à Durée Indéterminée) dans l'un de ses établissements à l'ensemble des lauréates du CAP.

## ACCOMPAGNEMENT

Tout au long du projet, une cellule d'aide et de suivi, animée par la Ville de Sarcelles et le Conseil Général du Val d'Oise, accompagne les apprenties dans leurs éventuels problèmes, notamment administratifs ou de garde d'enfants.

Les femmes bénéficient aussi d'un suivi scolaire personnalisé, en fonction de leur besoin.

Par ailleurs, ALAIN DUCASSE Entreprise affecte à chaque apprentie un tuteur choisi parmi 15 salariés volontaires, afin de leur apporter une écoute et un soutien personnalisé.

## EMPLOI

Pendant la formation, les 15 femmes sont embauchées en Contrat Unique d'Insertion et touchent, à ce titre, un salaire équivalent au SMIC.

ALAIN DUCASSE Entreprise s'engage à proposer un CDI à toutes les femmes qui réussiront les épreuves du CAP.



## CONFÉRENCE DE PRESSE 15 FEMMES EN AVENIR,

en présence de :

**Fadela Amara**, Secrétaire d'Etat chargée  
de la politique de la ville

**Pierre-Henry Maccioni**, Préfet du Val-d'Oise

**Fatiha Benatsou**, Préfète déléguée pour l'égalité  
des chances auprès du Préfet du Val d'Oise

**Jérôme Chartier**, Député du Val-d'Oise

**François Pupponi**, Député Maire de Sarcelles

**Robert Benardeau**, Président de la Chambre  
des Métiers et de l'Artisanat du Val-d'Oise

**Alain Ducasse**, Président d'Alain Ducasse Entreprise

**Laurent Plantier**, Directeur général d'Alain Ducasse  
Entreprise et les 15 « femmes en avenir »

## LES APPRENTIES

**Aziza**, 26 ans. « Le CAP de cuisine était un rêve inaccessible pour des raisons financières. Cette fois, c'est possible. »

**Etablissement** : Benoit

**Tutrice** : Catherine Ramier, Responsable de la gestion, restaurant Benoit

**Halima**, 40 ans. Avec quatre enfants et un mari en pré-retraite, les fins de mois sont difficiles. Surtout que Halima ne trouvait pas d'emploi correspondant à sa formation d'aide-comptable.

**Etablissement** : Le Jules Verne

**Tutrice** : Delphine Héraud, Directrice d'Exploitation, ALAIN DUCASSE  
Entreprise

**Hanen**, 32 ans. Tout le jury se souvient avec émotion des deux vieux livres de cuisine qui avaient appartenu à son père et que Hanen a apportés le jour de son entretien.

**Etablissement** : Centre de Formation ALAIN DUCASSE (Argenteuil)

**Tuteur** : Nicolas Navarro, Chef Formateur & Consultant.

**Karima**, 34 ans. Karima a travaillé de nombreuses années dans la restauration rapide. Le CAP cuisine est un prolongement naturel de cette expérience.

**Etablissement** : Centre de Formation Alain Ducasse (Argenteuil)

**Tuteur** : Carole Pourchet, Responsable Projets Consulting,  
ALAIN DUCASSE Formation & Conseil.

**Cléopâtre**, 32 ans. Son énergie a fait l'admiration du jury. « Je veux arrêter d'enchaîner les petits boulots. Je veux une vraie formation pour nourrir ma famille. »

**Etablissement** : Be

**Tutrice** : Hélène Tchekov, Responsable du marketing opérationnel,  
ALAIN DUCASSE Entreprise.

**Kebir**, 38 ans. Déterminée à gagner son autonomie : « Je veux absolument avoir une formation en cuisine. C'est ça dont j'ai envie. C'est ce que je ferai. »

**Etablissement** : Relais du Parc

**Tuteur** : Christian Julliard, Chef Corporate, ALAIN DUCASSE Entreprise



## LES APPRENTIES (suite)

**Stéphanie**, 27 ans. « La cuisine, je connais déjà un peu. Mais avoir un vrai CAP avec une vraie expérience, ça va me faire franchir un cap important. »

**Etablissement** : 58 Tour Eiffel  
**Tuteur** : Quentin Vicas, Chargé de mission, ALAIN DUCASSE Entreprise

**Lynda**, 35 ans. Sa passion pour la cuisine est absolue. Lynda est une des principales animatrices de l'association sarcelloise « Le Monolithe », qui organise des repas de toutes les cultures du monde.

**Etablissement** : Aux Lyonnais.  
**Tutrice** : Magdalena Varela, Directrice de salle, Aux Lyonnais

**Aminata**, 40 ans. Beaucoup de volonté, un authentique don pour la cuisine. Il ne manque plus que le CAP et « Je pourrai peut-être ouvrir mon établissement, non ? »

**Etablissement** : Ecole de Cuisine Alain Ducasse  
**Tutrice** : Sandrine Popovic, Responsable administrative et financière, ALAIN DUCASSE Editions

**Arlude**, 24 ans. La benjamine des « 15 femmes » n'a pas eu la chance rester beaucoup à l'école. Mais elle est bien décidée à saisir la chance qui se présente : « Motivée ! ».

**Etablissement** : Salon Air France « La Première »  
**Tutrice** : Laëtitia Teil, Chargée de mission, Alain Ducasse Entreprise

**Ruth**, 30 ans. Avec deux très jeunes enfants, Ruth sait qu'elle peut compter sur le soutien de sa famille pour s'organiser pendant la formation. Et obtenir ce CAP dont elle a tellement envie, depuis tellement longtemps.

**Etablissement** : Salon Air France « La Première »  
**Tuteur** : Christophe Saintagne, Chef Executif, Alain Ducasse au Plaza Athénée

**Malika**, 43 ans. Les deux ans passés à la fac ne l'ont guère aidé à trouver du travail. Cette formation lui plaît et l'idée de monter sa propre affaire la séduit beaucoup.

**Etablissement** : Alain Ducasse au Plaza Athénée.  
**Tuteur** : Céline Vergnolle, Chef de projet multimédia, ALAIN DUCASSE Entreprise

**Anna**, 38 ans. Son immense énergie, c'est chez ses enfants qu'Anna la puise. « Il faut que j'ai un bon travail pour qu'ils mènent une bonne scolarité. »

**Etablissement** : Rech.  
**Tuteur** : Eric Mercier, Directeur de salle, Rech

**Kadidiatou**, 38 ans. Après avoir travaillé plusieurs années dans une administration, Kadidiatou veut se réorienter dans une voie qui lui convient beaucoup plus. Et conquérir ainsi son indépendance financière.

**Etablissement** : Le Jules Verne.  
**Tutrice** : Delphine Héraud, Directrice d'exploitations, ALAIN DUCASSE Entreprise

**Naima**, 35 ans. Cuisinière amateur émérite, Naima veut transformer cette passion en un métier dans lequel s'investir pleinement.

**Etablissement** : Spoon Paris  
**Tuteur** : Frédéric Rouen, Directeur de salle, Spoon Paris

## CONTACTS PRESSE

### Direction des Relations Extérieures ALAIN DUCASSE Entreprise

Emmanuelle Perrier / Marine Cossard / Tél. 01 58 00 23 62 / presse@alain-ducasse.com