

Fiche projet - Mise en place d'un restaurant pédagogique, pour pérenniser le centre de formation (cuisine et service en salle)



Informations générales

PROJET EN COURS

Date de début : janvier 2023

Date de fin : décembre 2024

Localité : Natitingou, Bénin

Zones d'intervention : [Afrique de l'Ouest](#)

Pays d'intervention : [Bénin](#)

Budget : 24000 euros

Financeurs régionaux : [Département de Vendée](#)

Financeurs nationaux : Agence des micro-projets

Autres financeurs : --

Secteurs d'intervention : [Croissance économique](#) - [Emploi](#)

Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

France Bénin Vendée

Type de structure : ASSOCIATIONS, Association locale

Pays d'intervention : [Bénin](#)

Secteurs d'intervention : [Action sociale](#), [Éducation](#),
[Enseignement - Formation](#), [Santé](#)

Adresse : 71 boulevard Aristide-Briand, 85000 La Roche-sur-Yon

Représentant : M. Jacques ROCHER

Contexte

Les taux de chômage et de sous emploi s'envolent chaque jour surtout pour la jeunesse; seuls 33% des jeunes de 15 à 35 ans ont un emploi rémunéré alors qu' ils représentent plus de 60% de la population. Les causes ne sont pas dans le refus de travailler mais souvent la conséquence de choix éducatifs ou la mauvaise qualité de la formation. Dans les orientations du gouvernement au travers du PAG (Plan d'actions du gouvernement)2016-2021, il est clairement affiché une politique du pays vers le développement de la formation professionnelle confortée par les déclarations récentes notamment en relation avec la France lors de la visite du président français. Le tourisme, l 'hôtellerie et la restauration sont trois filières complémentaires ayant un impact socio économique certain avec un fort potentiel de créations d'emplois. Mal maîtrisées, mal gérées et peu promues ces filières peinent à jouer pleinement leur rôles économique et social. Le Bénin regorge de potentialités incontestables mais peu et mal connues. Le faible développement de cette filière n'a pas permis l'évolution de ses métiers avec l'absence de centres de formation dédiés. Le besoin de professionnalisation des métiers de la filière restauration est évident pour toute personne qui fréquente le Bénin : expatriés, ONG, touristes... La restauration reste une filière en pleine expansion avec de nombreuses possibilités de découverte culinaires; il devient donc impérieux de faire la promotion de cette filière aux fins de la rendre plus professionnelle et attractive avec le respect de normes de fonctionnement adaptées au pays. Les résultats de la première cohorte au CQM (certificat de qualification métier) à 100% de réussite et l'intérêt porté sur ce centre par les autorités de l'éducation nationale du pays (qui envisage d'en faire un centre d'examens étant donné la qualité du site et ses premiers résultats) confortent les parties prenantes à pérenniser cette activité par la mise en place d'un restaurant d'application.

Publics concernés

1-Seize apprenants pour la session qui vient de démarrer.

2- Deux formateurs, soit deux enseignants pour la formation cuisine et pour la formation au service en salle.

3-L'ensemble des familles des apprenants et des enseignants (soit en moyenne 6 personnes par ménage) bénéficieront des retombées économiques de ce projet.

4- La clientèle potentielle (ONG, administrations, entreprises...) 5-l'ensemble du secteur de la restauration à l'échelle du Bénin.

Partenaires locaux

Centre Catholique de Formation Professionnelle et d'Apprentissage (CCFPA) St Fillipo Smaledone

Objectifs du projet

Mettre en place un restaurant d'application pour pérenniser le centre de formation (métiers de cuisine et service en salle).

Activités

1-Equiper le restaurant

2-Mettre en place les conditions de réussite

3-faire fonctionner le restaurant d'application

Résultats

- Les apprenants ont du matériel individuel
- Le restaurant bénéficie de matériel de cuisine (matériel individuel pour les apprenants et pour le restaurant...)
- Les conditions de séparation de l'activité et l'évolution du potager sont actées
- Les enseignants sont autonomes sur Windows et Xord
- Des menus types sont conçus et leur coût validé