

— 2019

RAPPORT D'ACTIVITÉ



épices

— ÉCOLE DE CUISINE





INTRODUCTION

Epices fête ses 10 ans !

L'opportunité qui nous a été offerte cette année de nous installer dans la cuisine, laissée vacante par le Crous à la FONDERIE, nous a permis de donner une nouvelle dimension à nos projets. Avec le soutien toujours aussi fidèle de nos partenaires, nous avons pu imaginer, au sein de l'Université, un lieu inédit dont la vocation est d'être un laboratoire d'expérimentations, qui teste à la fois des formats de formation et des dynamiques pour vivre ensemble, mais aussi des modes d'approvisionnement et de transformation des produits, leur distribution, autrement dit, un lieu à nul autre pareil. Il préfigure le futur « Institut de cuisine HAEBERLIN », inscrit dans la continuité de notre approche.

Fil rouge de notre cheminement, EPICES, depuis dix ans, réinvente en permanence, tisse des liens, élabore des projets en cohérence avec ses valeurs et ses objectifs de départ.

Le choix de développer nos projets en territoire Sud Alsace est intéressant à plus d'un titre. Nous y avons acquis une certaine expertise dans le domaine de l'insertion sociale et professionnelle. L'évaluation des résultats, notamment en termes de lutte contre le décrochage scolaire, est très encourageante et permet à une majorité de jeunes de réintégrer le système scolaire.



Par ailleurs, la collaboration avec le Greta a permis d'imaginer des suites de parcours qualifiants pour ceux qui en sont sortis, ainsi que pour des publics en reconversion professionnelle.

Certains de nos projets ont vocation à se déployer sur le Grand Est, c'est le cas des « Défis du goût », portés avec l'Éducation Nationale, qui constituent un véritable levier de santé publique, inscrits pleinement dans les priorités du Programme National pour l'Alimentation et la lutte contre la pauvreté.

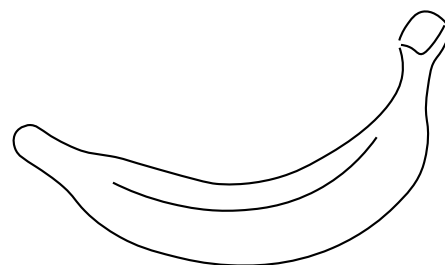
Que notre objectif soit l'éducation au goût, le soutien à la parentalité, l'insertion, ou l'accompagnement vers la formation, le souci de la transmission tisse de façon constante un fil rouge où l'humain reste au centre de notre attention.

Pour tout le travail accompli, nous remercions l'ensemble de l'équipe qui fait vivre Epices : salariés, administrateurs, bénévoles, partenaires qui nous permettent de conserver dynamisme, efficacité et bienveillance au service des publics que nous accompagnons.

Isabelle et Marc Haeberlin

SOMMAIRE

03	Introduction	17	Parentalité
04	Notre singularité	20	Insertion
06	Deux lieux	29	Formation
07	Une équipe	36	Culture
08	Chiffres	39	Événements
10	Une semaine	42	Découvrir & Soutenir
12	Éducation	43	Distinctions





QUI SOMMES-NOUS ?

EPICES est née en 2009 de la volonté et de l'engagement d'Isabelle et Marc Haerberlin et de personnes venant d'horizons divers - enseignants, chercheurs, cuisiniers & chefs d'entreprises - ayant en commun le désir de créer des liens interculturels et intergénérationnels, de soutenir la parentalité, de favoriser la justice sociale, d'envisager l'insertion des jeunes sous un angle nouveau, de penser la sauvegarde des terroirs et d'initier des partages autour de la cuisine que l'on réalise et déguste ensemble.

COMMENT AGISSONS-NOUS ?

À partir d'initiation à la cuisine, de cours de cuisine, d'ateliers et de prestations culinaires, de réalisation de jardins potagers, nous favorisons la promotion des éducations au goût et à la santé, à l'environnement et au développement durable, ainsi qu'un accompagnement dans les dispositifs d'insertion sociale et professionnelle.

Nous poursuivons également nos réflexions autour de conférences, journées d'études, séminaires, formations à distance, recherches sur l'alimentation afin d'élaborer un lieu ressource et des outils pédagogiques.

QUELS SONT NOS OBJECTIFS ?

● L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA SANTÉ

Réalisation d'ateliers de cuisine et ateliers d'éducation au goût. Mise en œuvre sur le Grand Est, d'un projet d'éducation au goût, via une plateforme numérique dédiée, « Les Défis du Goût » : www.tutorat.epices.asso.fr

● LE SOUTIEN À LA PARENTALITÉ

Réalisation d'ateliers de cuisine destinés à des mamans dans les collèges ou chez EPICES.

● L'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

Réalisation d'ateliers de cuisine pour des jeunes absentéistes, décrocheurs ou ayant quitté le système scolaire sans qualification et adressés par les établissements scolaires ou par les Missions Locales.

● LA FORMATION

Mise en œuvre, en partenariat avec le GRETA, de formations qualifiantes pour des jeunes ou des personnes éloignées de l'emploi via une plateforme entrant/sortant permanente.

DEUX LIEUX

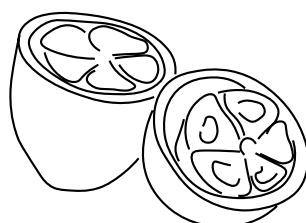
EPICES KENNEDY

L'association EPICES a ouvert une première École de cuisine, Avenue Kennedy, au centre de Mulhouse en 2013. Y sont accueillis des élèves dans le cadre de l'éducation au goût et à la santé, des jeunes, le plus souvent en difficulté : décrocheurs, mineurs non accompagnés, jeunes relevant de la justice, des bénéficiaires du RSA ou encore des mamans dans le cadre du soutien à la parentalité.



EPICES FONDERIE

En 2019, EPICES a ouvert un second lieu à l'Université de Haute Alsace dans le quartier de la Fonderie en plein essor. Ce lieu est davantage dédié à la formation professionnelle. Nous y accueillons, en partenariat avec le Greta, des stagiaires de la formation et développons en parallèle une offre alimentaire unique en son genre, pour les étudiants, mais aussi ouverte à d'autres publics.



UNE ÉQUIPE



**ISABELLE
HAEBERLIN**
Présidente de
l'association EPICES



**STÉPHANIE
WEILL**
Responsable de l'École
avenue Kennedy



**MICKAËLLE
BRIGNON**



**LINDA
BOUCIF**

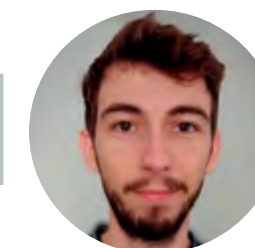
Médiatrices sociales



ANANI
Master 2 en
Économie Sociale
et Solidaire



CAROLINE
Stagiaire en
Économie Sociale
et Solidaire



ELIE
Apprenti en
Économie Sociale
et Solidaire



GUILLAUME
Chargé de
communication

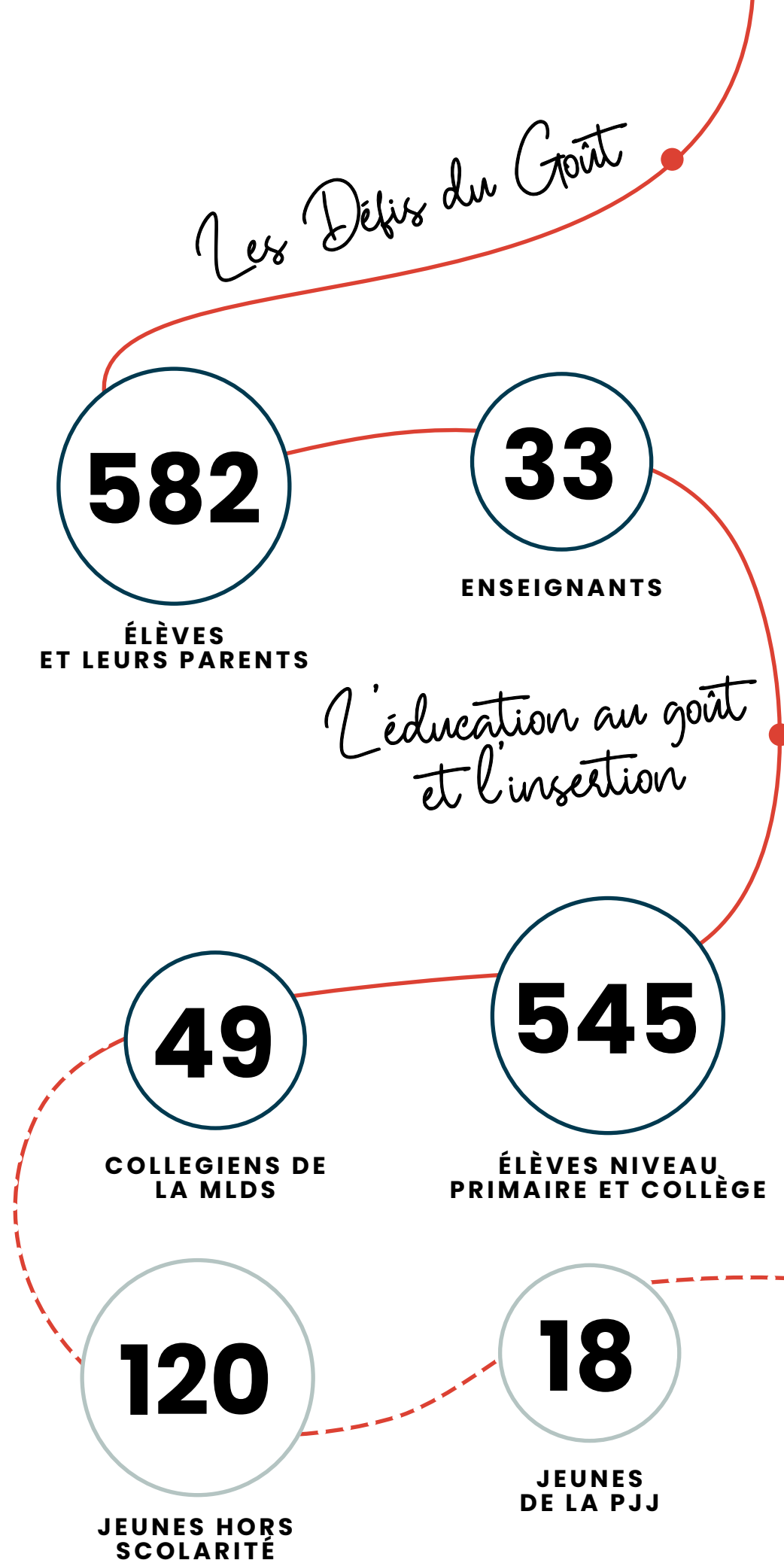


RÉMY - SYLVAIN - HEMALADA
Cuisiniers



EDITH MARINE
Mission de Service Civique

2019 EN QUELQUES CHIFFRES

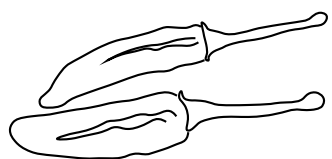


**COLLÈGE
MOLIÈRE**
Colmar

**EPICES
KENNEDY**
Mulhouse

**EPICES
FONDERIE**
Mulhouse

UNE SEMAINE CHEZ ÈPICES



LUNDI

Collège Molière à Colmar : « La cuisine en partage » mamans / élèves

EPICES KENNEDY : décrocheurs des collèges et parents + avec MLDS

Temps de concertation

EPICES FONDERIE : Formation CAP et CQP sur la Plateforme

MARDI

Collège Molière à Colmar : « La cuisine en partage » mamans

EPICES KENNEDY : « Les petits pas dans les grands » à la maison de retraite de l'Arc

Atelier RSA « Une recette pour mon avenir »

Atelier avec les jeunes de la MLDS ou de l'UPE2A achats des produits au marché

Ateliers d'éducation au goût chez EPICES ou dans des écoles

EPICES FONDERIE : Formation CAP et CQP sur la Plateforme

Préparation et service du repas pour les étudiants

MERCREDI

EPICES KENNEDY : Préparation de buffets ou atelier enfants ou atelier parents/adolescents

EPICES FONDERIE : Formation CAP et CQP sur la Plateforme une semaine sur deux

JEUDI

EPICES KENNEDY : Courses au marché et accueil de groupes (bénéficiaires du RSA et élèves du dispositif AD'R)

Accueil d'élèves pour des ateliers de cuisine et d'éducation au goût

EPICES FONDERIE : Préparation et service du déjeuner pour les étudiants

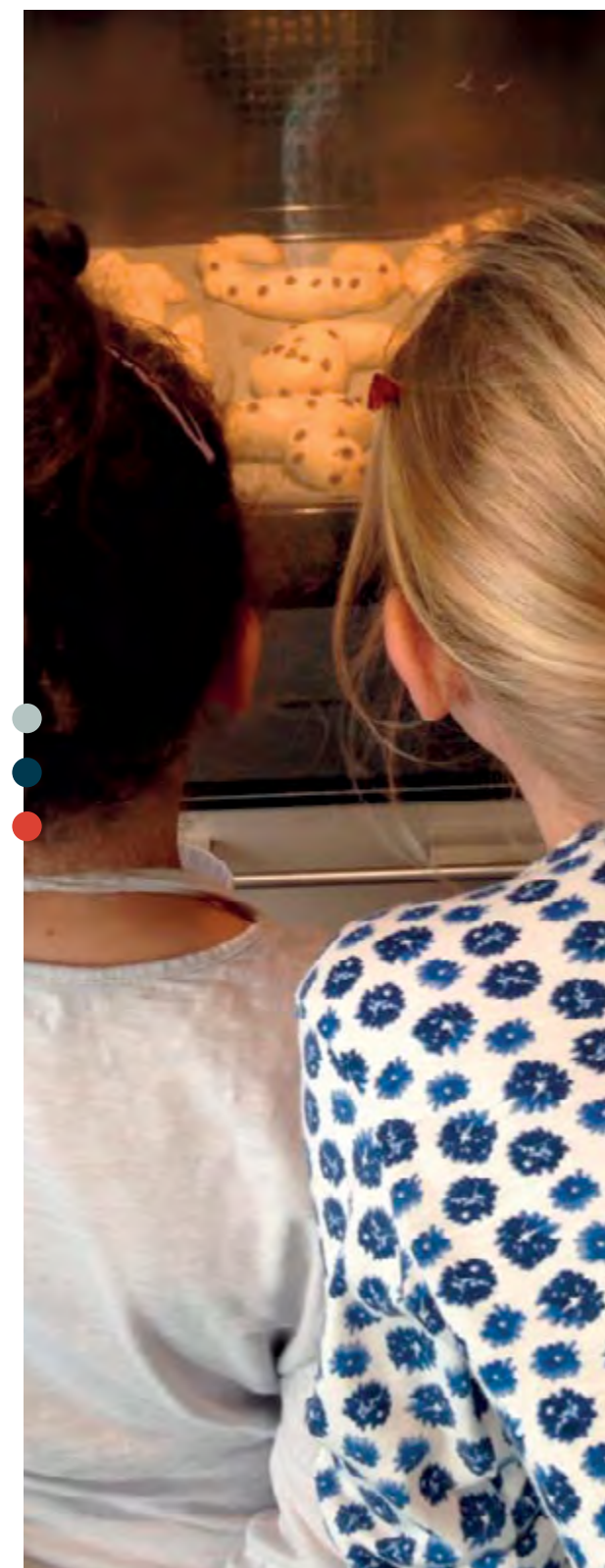
VENDREDI

EPICES KENNEDY : Préparation de la table ouverte avec des jeunes de la PJJ et ceux de la plateforme des « Perdus de vue »

Atelier jardinage avec les élèves de SEGPA

Table ouverte de 12h à 14h

**CHEZ EPICES TOUT LE MONDE
DÉJEUNE SUR PLACE
CE TEMPS DE PARTAGE FAIT
PARTIE DU PROJET**





FAVORISER LES BONNES CONDUITES ALIMENTAIRES

L'éducation au goût et à la santé vise, dès le plus jeune âge, à contribuer au bon développement des enfants. Elle leur permet de découvrir et de goûter de nouveaux aliments, d'exprimer et de communiquer des sensations en développant l'esprit d'analyse face à des choix alimentaires. Cette éducation contribue également à renforcer l'estime et la confiance en soi, l'identité et l'autonomie. Une partie de notre dispositif s'appuie sur la mise en oeuvre de tutorats favorables à la transmission des savoirs.



DANS LE CADRE DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION



ATELIERS D'ÉDUCATION AU GOÛT MIS EN ŒUVRE DANS DES CLASSES À MULHOUSE

Ces ateliers de cuisine, de jeux sensoriels et d'éducation au goût ont lieu chez EPICES avenue Kennedy ou dans des écoles. Nous intervenons à la demande des enseignants mulhousiens.

En 2019 nous avons accueilli 16 classes et sommes intervenus auprès de 545 élèves de la maternelle au collège – Passerelle Sellier, maternelle de la Métairie, école Cour de Lorraine... –

Les ateliers sont animés par l'équipe d'EPICES ou mis en oeuvre avec des jeunes relevant de la justice.



ACTION « LES DÉFIS DU GOÛT »

L'expérimentation « article 34 », débutée en 2012 cible l'accompagnement des élèves de Colmar et Mulhouse afin qu'ils deviennent tuteurs d'élèves plus jeunes. Il s'agit de transmettre, à travers diverses expériences et la réalisation de jeux sensoriels, les bases d'une éducation au goût et d'une alimentation saine et variée.





AFIN DE DÉVELOPPER L'EXPÉRIMENTATION ET DE PERMETTRE SON ESSAIMAGE SUR LA RÉGION GRAND EST, EPICES A CONÇU ET RÉALISÉ UN OUTIL MÉTHODOLOGIQUE ET PÉDAGOGIQUE À TRAVERS LA CRÉATION D'UN SITE INTERNET DÉDIÉ :

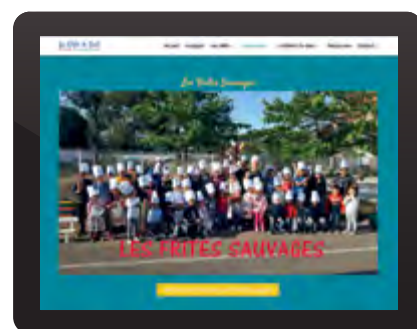
WWW.TUTORAT.EPICES.ASSO.FR



Explication et valorisation du contexte et de l'action



Visibilité des Défis et des restitutions pour chaque binôme et les parents



Présentation des classes participantes



Ressources pédagogiques et numériques à disposition des enseignants

● LE CADRE GÉNÉRAL

- Des élèves sont tuteurs d'autres élèves au sein d'un binôme de deux classes et/ou structures
- Un parcours diversifié favorise une éducation au goût et à la santé
- L'usage du numérique est intégré au projet : site dédié (ressources, publication des traces du projet, personne ressource)

● LE PRINCIPE

- 3 défis seront envoyés aux binômes durant l'année
- Chaque période, un fruit ou un légume de saison est envoyé aux binômes

● LA MISE EN OEUVRE

- Trouver une classe partenaire et mettre en projet
- Réunion d'information pour lancer les tutorats
- Réalisation des Défis
- Réunion intermédiaire
- Réunion du Jury
- Remise de certificats et de cadeaux à l'effigie des Défis du Goût à l'ensemble des participants

● LES INCONTOURNABLES

- Liens avec les familles
- Échanges avec la classe partenaire
- Travail autour de la saisonnalité et d'une consommation locale
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Sorties ou rencontres (découverte de métiers)
- Accompagnement individualisé sur le terrain
- Formation à l'éducation au goût
- Intervention d'un diététicien
- Usage du numérique

● LES DÉFIS 2019/2020

- Défi N°1 : Anti Gaspi, c'est parti
- Défi N°2 : Jetez-vous à l'eau !
- Défi N°3 : Les 7 familles d'aliments



Ce projet qui s'inscrit dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation a été retenu à un appel à projet de la DRAAF Grand Est (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt). Il a vocation à se déployer sur le Grand-Est en 2020.



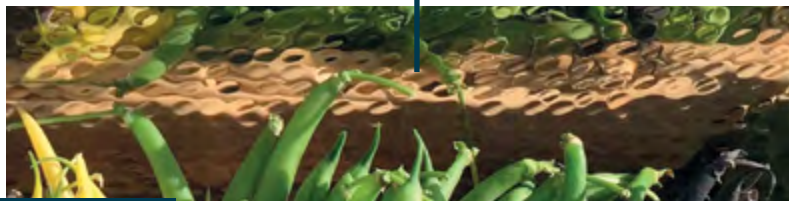
ATELIERS DE REPAS SANTÉ AVEC SÉMAPHORE

Lors des six ateliers, des jeunes ont pu bénéficier des conseils d'une diététicienne pour concevoir et réaliser des sandwiches avec des légumes et des produits de saison achetés au marché.



60
bénéficiaires

48
bénéficiaires



ACTION AVEC LE LYCÉE AGRICOLE DE ROUFFACH

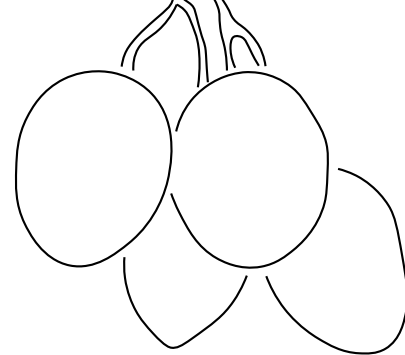
Quatre groupes d'une douzaine d'élèves du Lycée agricole de Rouffach sont venus chez EPICES durant une demi-journée pour cuisiner et déguster les produits de leurs récoltes.



LES ATELIERS DE CUISINE S'INSCRIVENT DANS LE CADRE DU SOUTIEN À LA PARENTALITÉ

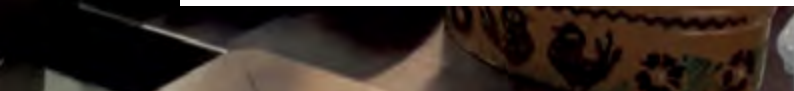
Ils visent à favoriser les transmissions et à accompagner les parents pour améliorer les relations entre la famille et l'école. Ils sont un levier essentiel de prévention globale dans de multiples domaines comme l'éducation, la santé, la réussite scolaire...

PARENTALITÉ



ATELIERS « LA CUISINE EN PARTAGE »

Ateliers de cuisine hebdomadaires dans les cuisines de SEGPA des collèges Molière à Colmar et Jean Macé à Mulhouse. Ils mettent en situation professionnelle des élèves et des parents des quartiers prioritaires accompagnés par un éducateur parentalité.



**CES ATELIERS DE CUISINE INTERGÉNÉRATIONNELS PERMETTENT
AUX PARENTS D'ENTRER DANS LES COLLÈGES, DE MIEUX
COMPRENDRE LES ENJEUX DE L'ÉCOLE, DE SE FAMILIARISER AVEC
LE MONDE SCOLAIRE ET DE MIEUX S'INTÉGRER DANS LA SOCIÉTÉ.**

Financement : Éducation Nationale, Politique de la ville Etat et villes de Mulhouse et de Colmar ainsi que le Conseil Départemental qui détache un éducateur parentalité sur chaque action « La cuisine en partage »



ATELIERS « J'INVITE À DÎNER »

Ateliers parents/adolescents avec la Maison des Adolescents. L'objectif est d'améliorer la relation parents/adolescents : transmettre des valeurs, faire pour les autres, partager du temps et déguster un repas ensemble, cuisiner des produits de saison et des plats de traditions culinaires liées à la culture et à la saisonnalité.



ATELIERS DE CUISINE PARENTS

Destinés à des parents du centre maternel de l'Ermitage, de la Parent'aile, du CADA ou à des parents d'élèves de classes passerelles. Ils permettent l'acquisition des bases de la cuisine, l'apprentissage et le partage de recettes élaborées ensemble.



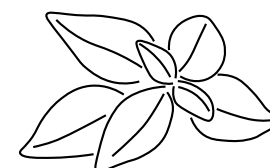


ACTION « PARENTHÈSE CUISINE » AVEC LA MLDS

L'accompagnement est fondé sur une activité stimulante, la cuisine, valorisant les savoir-faire des élèves, la reconnaissance de leurs acquis personnels. Cette parenthèse leur offre un recul bénéfique à la persévérance scolaire.

Nous avons accueilli des élèves volontaires du collège Wolf à Mulhouse.

Une autre "parenthèse cuisine" a été initiée dans une perspective intergénérationnelle. Avec les mêmes objectifs, celle-ci a mis en lien des élèves du collège Émile Zola de Kingersheim avec des personnes âgées volontaires de la Résidence Senior Domitys.



15
séances

45
élèves
bénéficiaires

Lors de chaque séance, les jeunes conçoivent un repas, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Ils font les achats au marché puis préparent le repas qui est ensuite dégusté sur place. Des représentants du collège - personnel administratif ou professeurs - y sont associés. En fin de séance, les jeunes sont en charge du nettoyage des postes de travail. Chaque séance fait l'objet d'une évaluation.

Financement : Politique de la ville Etat et ville de Mulhouse et Fondation Bernard

ACCOMPAGNER LES JEUNES ET MOINS JEUNES POUR UN NOUVEAU PROJET

Construire un projet professionnel et de vie avec des jeunes scolarisés ou ayant quitté l'école sans qualification.





DISPOSITIF « AD'R »

Pour la deuxième année consécutive, nous accueillons le dispositif « Ad'R » porté par le collège Jean Macé. Il concerne des élèves âgés de 12 à 15 ans ; l'objectif est de prévenir les difficultés scolaires.

12
séances

Financement : Politique de la ville Etat et ville de Mulhouse via le collège



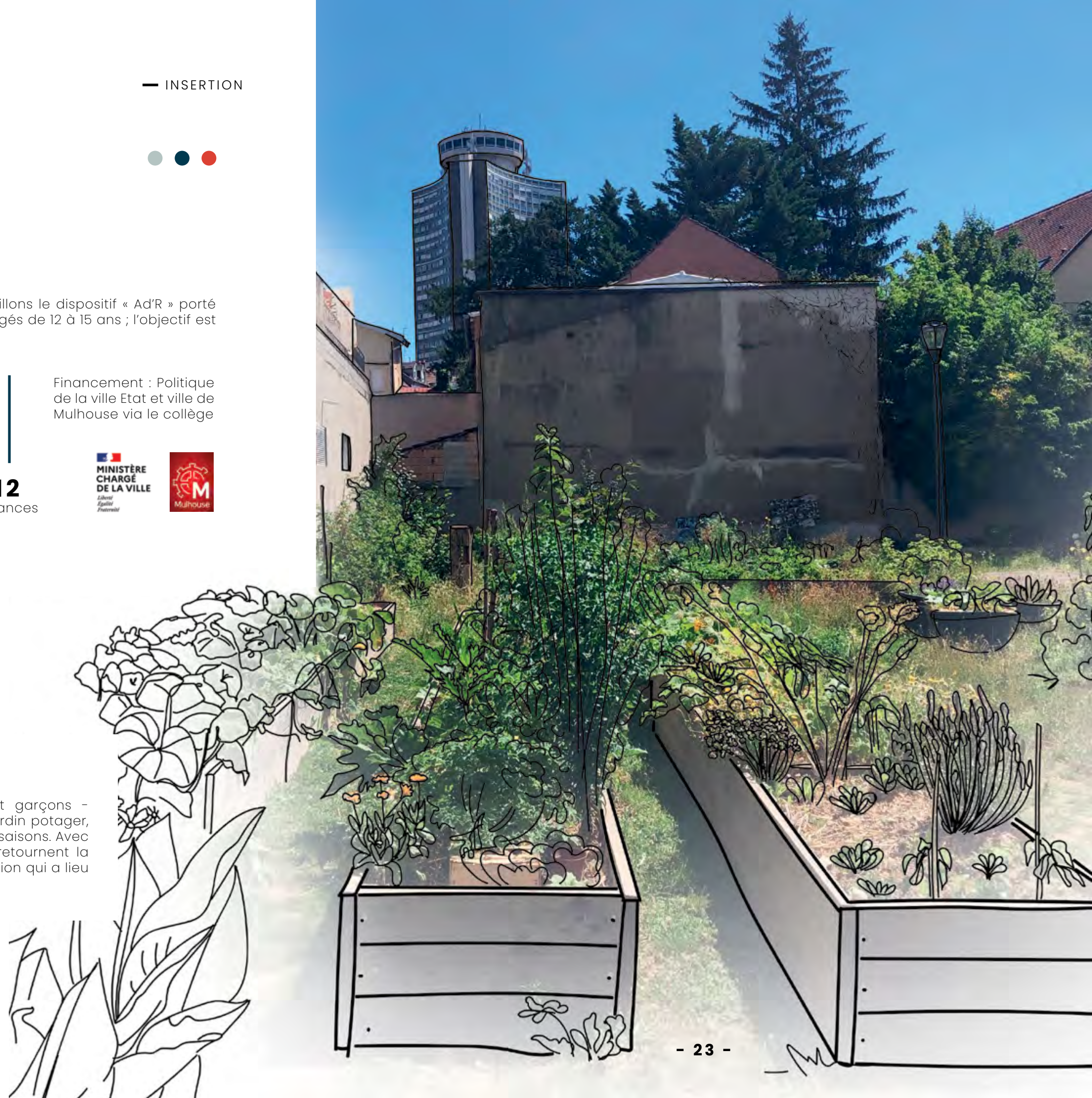
EDGAR

Edgar sème, arrose et entretient régulièrement notre jardin avec beaucoup de passion.

LE POTAGER D'EPICES

Il permet à des jeunes de collège - filles et garçons - d'apprendre à réaliser, cultiver et entretenir un jardin potager, puis à cuisiner les produits des récoltes au fil des saisons. Avec le jardinier d'EPICES, les jeunes débroussaillent, retournent la terre, plantent, sèment et récoltent. C'est une action qui a lieu tous les vendredis matin.

Financement : Politique de la ville Etat et ville de Mulhouse





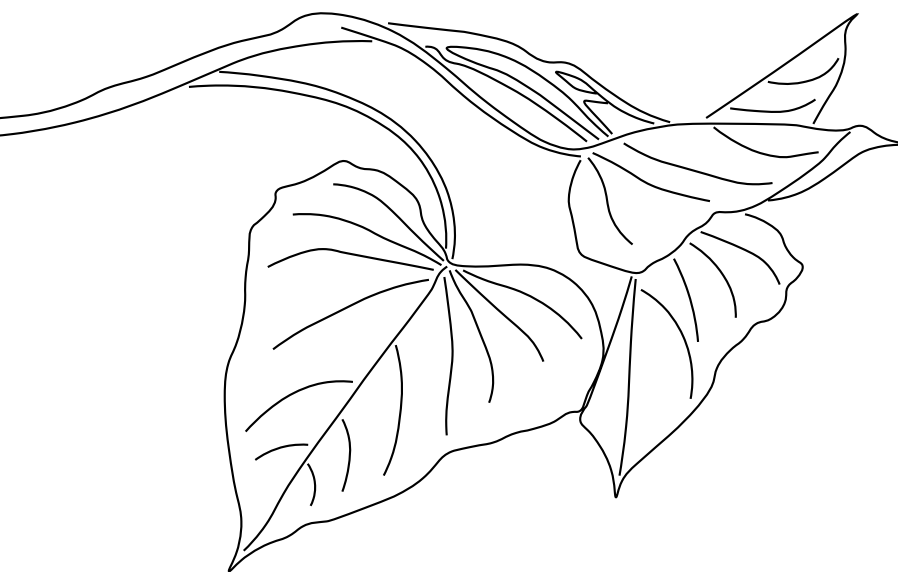
ACTION

« LES PETITS PAS DANS LES GRANDS »

Projet expérimental porté par le collège Kennedy. Il vise à offrir à des élèves « absents » ou « décrocheurs » un parcours de formation individualisé en cuisine chez EPICES et à la maison de retraite de l'ARC. Des rencontres intergénérationnelles, un suivi de type « art thérapie » avec Anne Dotter et un parcours de découverte des métiers permettent aux jeunes de réintégrer un projet professionnel.



Financement :
Politique de la
ville Etat et ville
de Mulhouse



Chaque séance fait l'objet
d'une évaluation

Poursuite éventuelle de
l'action ou retour en classe

Bilan

**6 SEMAINES
POUR RELEVER
LE DÉFI**

Signature d'une convention
entre les parents, le collège
et EPICES

CE QUE L'ON VISE

● UNE MEILLEURE IMPLICATION DE L'ÉLÈVE DANS SA SCOLARITÉ

Le développement

- de son estime de lui-même,
- de son sentiment d'efficacité personnelle,
- de sa motivation,
- de son sentiment d'appartenance à un collectif,
- d'un rapport apaisé aux autres.

LES LEVIERS DE RÉUSSITE

A l'instar des autres actions, la force du collectif (enseignants, parents, équipe d'Epices) est déterminante.

● LE CLIMAT QUI RÈGNE AU SEIN D'EPICES

- bienveillance et exigence favorisent la confiance en soi, l'esprit d'initiative et la réussite des élèves.
- liberté dans le choix des plats et l'achat des produits favorise l'autonomie.

● L'ENGAGEMENT DANS UNE ACTIVITÉ DE CUISINE

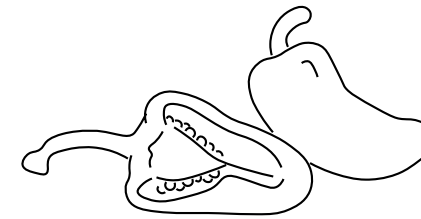
- les élèves s'approprient avec grand plaisir les gestes techniques auprès de notre cuisinier, ils sont en demande de transmissions professionnelles dans le cadre d'une activité stimulante (préparation d'un repas).
- ils s'inscrivent volontiers dans le travail en équipe, chacun se faisant sa place.

● L'ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES

- un accompagnement personnalisé dans la progression au sein du projet en fonction de l'objectif défini avec l'élève.
- un accompagnement dans ses choix et ses démarches d'orientation.

● LA VALORISATION

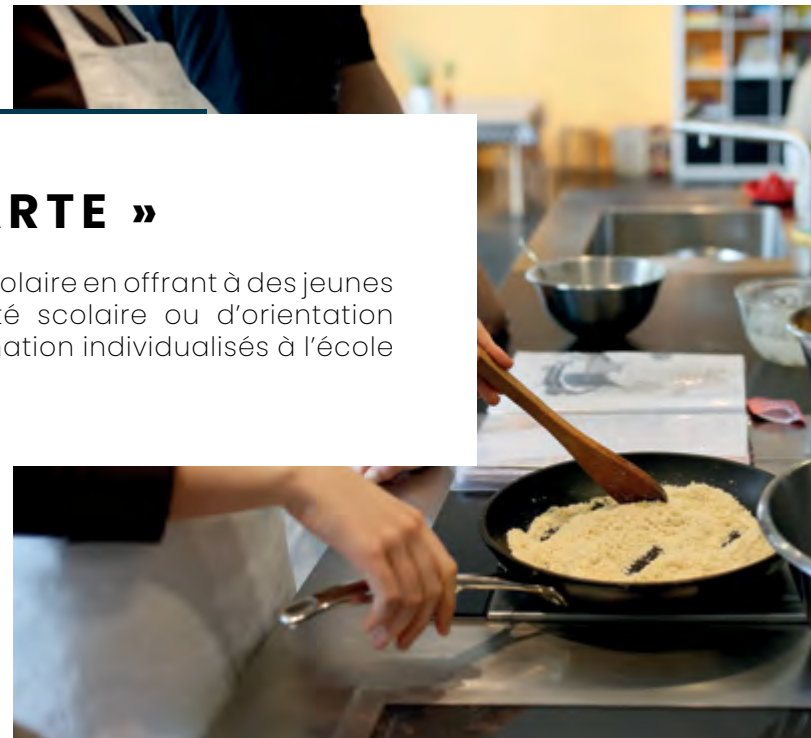
- le recours à l'auto-évaluation.
- la fierté pour les élèves d'inviter ou de recevoir leurs professeurs à déjeuner.
- la possibilité de faire un retour sur expérience et de la partager en sélectionnant des photos de l'activité.



ACTION « À LA CARTE »

Elle vise à favoriser la persévérance scolaire en offrant à des jeunes absents de collège en difficulté scolaire ou d'orientation professionnelle des parcours de formation individualisés à l'école de cuisine Epices.

Financement :
Politique de la
ville Etat et ville
de Mulhouse

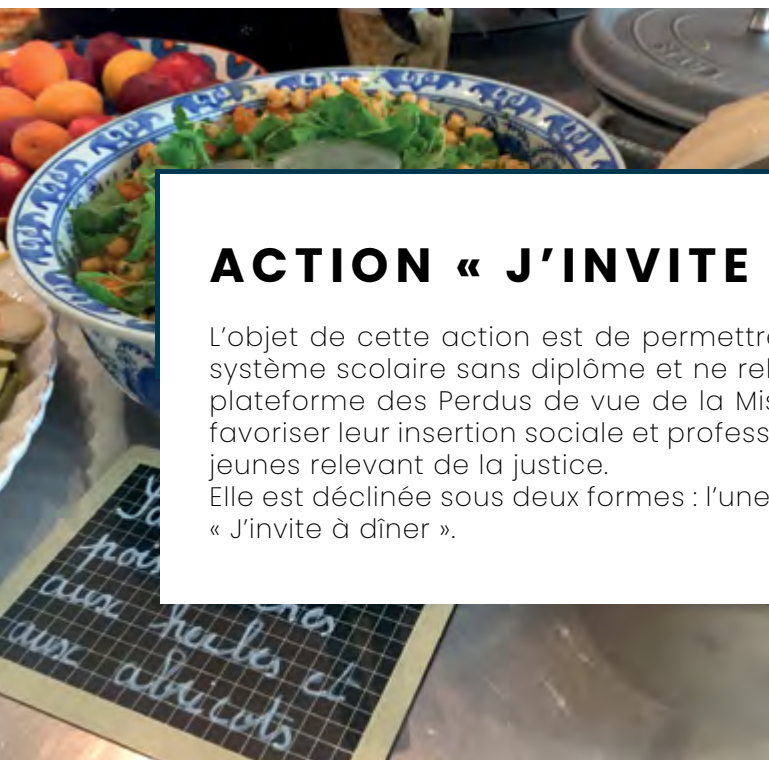


À travers ces différents parcours constitués d'ateliers de cuisine, de sorties au marché, de prestations culinaires et de rencontres avec des professionnels, l'objectif est de restaurer l'image de soi des jeunes et de leur permettre de réintégrer le collège ou le lycée avec un projet professionnel.

ACTION « J'INVITE À DÎNER »

L'objet de cette action est de permettre à des jeunes de 16 à 25 ans, sortis tôt du système scolaire sans diplôme et ne relevant d'aucune structure, de réaliser, via la plateforme des Perdus de vue de la Mission Locale Sémaphore, des activités pour favoriser leur insertion sociale et professionnelle. L'atelier s'adresse également à des jeunes relevant de la justice.

Elle est déclinée sous deux formes : l'une individuelle : « À la carte », l'autre collective : « J'invite à dîner ».



ACTION « UNE RECETTE POUR NOTRE AVENIR »

L'action s'adresse à des bénéficiaires du RSA et proches de l'emploi ainsi qu'à des Mineurs Non Accompagnés (MNA). Le projet est d'accompagner les premiers vers une suite de formation qualifiante et d'ouvrir les suivants à la société civile.



ACTION « LA SAVEUR D'ÊTRE ENSEMBLE »

Cette action s'adresse également à des personnes bénéficiaires du RSA, elle vise à les sortir de chez elles, à leur permettre, à travers la cuisine que l'on prépare et déguste ensemble, de retrouver confiance en soi pour réintégrer une vie sociale.



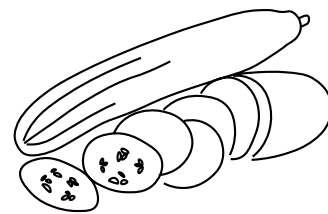
Financement et conception :
Conseil Départemental





ATELIER « L'ALTÉRITÉ ET MOI »

Grâce à un partenariat entre Epices et le service social de la Ville de Mulhouse, 10 personnes, hommes et femmes, d'origines géographiques et culturelles différentes ont mis en valeur leurs savoirs et leurs souvenirs culinaires lors d'ateliers. Chacun à son tour a pu mettre en avant les recettes et plats chers à son cœur : choix des produits au marché, préparation et cuisine ensemble puis plaisir de faire apprécier aux autres ses recettes lors de déjeuners partagés.



PÉRIODE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PMSMP

Il s'agit d'un accueil de stagiaires demandeurs d'emploi, potentiels candidats de notre " Plateforme " de formation à la Fonderie. Ils sont orientés via le Pôle Emploi ou d'autres prescripteurs et font une semaine de stage, sous convention, chez EPICES.



LE SITE EPICES FONDERIE

Au cœur d'un quartier prioritaire et dans l'Université, l'objectif est de repenser le vivre ensemble au cœur de la cité en y créant un espace expérimental de « recherche appliquée » dédié à la fois à l'insertion, à la formation et à la restauration. En lien avec la Chaire d'Économie Sociale et Solidaire de l'UHA, EPICES implique usagers et partenaires dans le développement de méthodes d'éducation, de formation et de transmission alternatives pour des personnes éloignées de l'emploi.

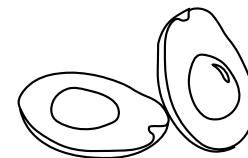
FORMATION

ACCOMPAGNER VERS L'EMPLOI

L'accompagnement de jeunes et moins jeunes dans nos actions d'insertion porte souvent ses fruits. Pour ne pas perdre les bénéfices d'une confiance en soi retrouvée, nous avons été amenés à leur proposer, à travers un nouveau dispositif de formation, une suite de parcours leur permettant d'intégrer un cursus professionnel et d'acquérir une qualification de type CAP ou CQP.

NOUS REMERCIONS LES RESTAURATEURS, HÔTELIERS, TRAITEURS, CHEFS DE CUISINE, PARTENAIRES QUI NOUS FONT CONFIANCE ET ACCEPTENT D'INTÉGRER NOS STAGIAIRES DANS LEURS ÉQUIPES.

LE GRETA ET EPICES ORGANISENT EN PARTENARIAT DES FORMATIONS QUALIFIANTES



NOUVEAUTÉ

« LA PLATEFORME ENTRANT/SORTANT »

Co-construit avec le GRETA, ce format inédit entrant-sortant permanent, s'articule autour de modules que les personnes peuvent intégrer tout au long de l'année. Il se distingue par la souplesse qu'il permet et qui conditionne l'accès et la réussite dans un parcours de qualification professionnelle notamment de personnes éloignées de l'emploi.

Financement :
Région Grand-Est, AG2R La Mondiale et
Fondation de France



● QUI PEUT INTÉGRER UNE FORMATION ?

- Uniquement des demandeurs d'emploi qui peuvent être :
- des jeunes issus de la Mission Locale
 - des jeunes relevant de la justice
 - des personnes relevant du Pôle Emploi
 - des bénéficiaires du RSA
 - des personnes en reconversion professionnelle

● QUI REPÈRE LES PUBLICS ?

- La Mission Locale
- Le Pôle Emploi
- Les agences d'intérim
- Le Conseil Départemental
- EPICES

● QUELLES SONT LES FORMATIONS PROPOSÉES ?

- CVPP (Confirmation et Validation de Projet Professionnel)
- Professionnalisation avec compétences (commis de cuisine)
- Bloc de compétences du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)
- CAP Cuisine
- CQP Commis de cuisine

● QUELLE EST LA DURÉE DES FORMATIONS ?

La durée varie entre 320h et 860h selon les formations



UNE OFFRE DE FORMATION CONJONCTURELLE

Mise en oeuvre d'une formation sous la forme d'une Confirmation et Validation de Projet Professionnel. Elle a permis aux demandeurs d'emploi souhaitant s'engager dans une formation ou accéder à un emploi dans le domaine de la restauration d'avoir une première approche du métier et de confirmer leur choix.

11

demandeurs
d'emploi

1500

repas
servis

UNE OFFRE DE RESTAURATION UNIQUE

Avec le soutien de la Fondation Eiffage, de la Fondation de France, d'AG2R la Mondiale et du Conseil Départemental, nous avons pu équiper progressivement la cuisine de l'UHA Fonderie, mise à disposition gracieusement par l'Université. Sous la forme d'un restaurant d'application, nous réalisons des repas à tarif modéré pour les étudiants et le personnel universitaire, le mardi et le jeudi midi.

Nous revendiquons une cuisine simple et de saison, portons une attention particulière à la provenance des produits et veillons à lutter contre le gaspillage alimentaire. 1500 repas servis et de nombreuses prestations réalisées pour des entreprises et institutions externes.



I ACCOMPAGNER LA FORMATION

FORMATION CONTINUE DES PROFESSIONNELS

Pour les jeunes issus des écoles d'éducateurs, les étudiants en BTS diététique et des Conseillers en Education Sociale et Familiale. EPICES accueille également des étudiants inscrits dans le Master en Ingénierie de projets en Economie Sociale et Solidaire ESS.



QUELQUES EXEMPLES DE SUITES DE PARCOURS POUR DES JEUNES QUI ONT EFFECTUÉ UNE MISSION DE SERVICE CIVIQUE CHEZ EPICES

Laura a intégré l'INSPE pour devenir enseignante.

Monia a validé une mention complémentaire en accueil réception au Lycée Storck à Guebwiller. Elle travaille actuellement au Ciarus.

Océane, titulaire d'un diplôme de Conseillère en Économie Sociale et Familiale a été embauchée par Caritas.

Guillaume est actuellement en Master 2 à l'Institut Bocuse et l'EM Lyon..

Sarah a terminé ses études de diététicienne en 2018, elle a réussi le CAP de pâtisserie passé en candidate libre, elle travaille actuellement comme pâtissière à l'Auberge Sundgauvienne.

Audrey a terminé ses études de diététicienne et sa licence professionnelle alimentation santé. Elle travaille à l'hôpital Nord France Comté à Trevenans.

NYIMA

Du Tibet à Mulhouse, un parcours d'insertion remarquable

Originaire du village de Zerkar, dans la province du Kham, Nyima a quitté son pays natal à l'âge de 15 ans pour échapper à la répression chinoise. Son but est double : rejoindre le nord de l'Inde pour retrouver le Dalaï-Lama à Dharamsala, capitale des Tibétains en exil, puis découvrir les terres prospères de l'Occident.

Le jeune homme arrive à Mulhouse à l'âge de 25 ans, après un long périple ponctué de nombreuses épreuves : franchissement de nuit des montagnes escarpées du Tibet, Népal, Inde, Iran, Turquie, Italie, et enfin la France, où il entame les démarches de demande d'asile politique. Lorsque l'Office français de l'Immigration lui annonce qu'il y a une place à Mulhouse, Nyima rejoint immédiatement l'Alsace. Le 13 février 2014, une nouvelle vie commence.

Une assistante sociale l'informe qu'un Lama vient à Mulhouse une fois par mois pour enseigner le bouddhisme tibétain. C'est là qu'il rencontre Jean Burgert, l'ancien directeur la Mission Locale qui le prend sous son aile. Son objectif est clair : gagner sa vie par lui-même dès que possible. À Semaphore, la conseillère à l'emploi Anne Gaëlle, lui parle de l'association EPICES qui va être le point de départ d'une véritable métamorphose. Dans ce cocon familial, un basculement décisif va se produire.

Isabelle Haeberlin décèle rapidement les talents de Nyima et le résultat ne se fait pas attendre. Après une période d'orientation et de remise à niveau, il obtient son CAP de cuisinier. Embauché à l'Auberge de l'III à Illhaeusern, il aborde la grande cuisine sous la bienveillante attention de Marc Haeberlin. Aujourd'hui, Nyima travaille à Paris comme chef de partie dans le célèbre restaurant de la Tour Eiffel dirigé par Frédéric Anton, le «Jules Verne».

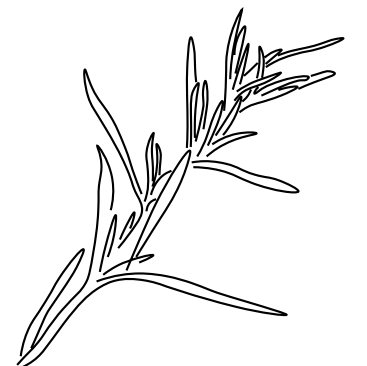


FORMATION AUX ÉDUCATEURS

Elle s'inscrit dans le cadre de la « Semaine technique et médiations éducatives » et concerne 24 étudiants chaque année.

ACCUEIL DE SERVICES CIVIQUES

EPICES dispose d'un agrément pour trois services civiques. Dans ce cadre, elle constitue un tremplin pour définir un projet professionnel.



CHEMINER VERS L'ART EN PARTICIPANT À UN PROCESSUS CRÉATIF

Ces projets ont pour objet d'initier les publics issus des quartiers prioritaires à l'art contemporain et de leur offrir un accès à la culture.

ACTION « L'ART DE CUISINER » EN PARTENARIAT AVEC LA KUNSTHALLE

Depuis quelques années, nous avons pu vérifier la pertinence de nos collaborations avec La Filature, scène nationale et La Kunsthalle, centre d'art contemporain.

Notre but est de partager des compétences, mais aussi d'offrir la possibilité de se confronter aux œuvres d'art, aux spectacles de qualité, et de découvrir des lieux culturels. À travers des actions ciblées, EPICES a pu offrir à ses publics l'accès à l'art contemporain et vivant grâce à des médiations assurées par nos partenaires.

Pour l'année 2019, nous avons réitéré notre collaboration avec La Kunsthalle en associant l'artiste Suisse Samuel Herzog à un groupe de jeunes en difficulté pour la préparation de buffets entrant en résonance avec leurs vernissages.

Financement :
DRAC



TÉMOIGNAGE DE LA KUNSTHALLE

Pour La Kunsthalle, ces actions permettent d'inviter des artistes dont le travail se déploie dans le champ culinaire et de leur offrir de nouveaux terrains d'expérimentation en touchant des publics éloignés de la culture tout en bénéficiant de l'expertise d'EPICES.

Pour le public des vernissages, c'est l'assurance de vivre des moments singuliers, des temps suspendus propices à l'émerveillement, à la rencontre et à l'échange autour des œuvres présentées.

Par ailleurs, ces moments publics sont l'occasion pour les visiteurs et professionnels de la Kunsthalle de découvrir « en situation » une association œuvrant dans l'insertion et de pouvoir porter un autre regard sur ces jeunes, le contexte favorisant le dépassement des clivages.

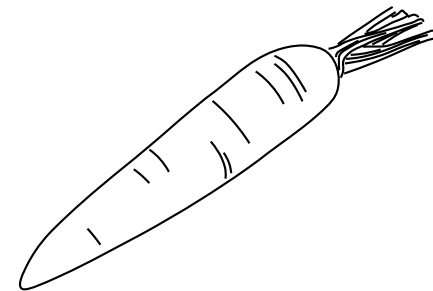
Enfin pour les jeunes bénéficiaires du dispositif, elle offre l'occasion de partager un temps de création et d'échange avec un artiste, de découvrir un centre d'art contemporain ainsi que les œuvres d'une exposition par le biais d'une médiation spécifique.



ACTION EN LIEN AVEC LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS

Deux rendez-vous sont proposés aux jeunes de la Plateforme « Perdus de vue » :

- visite de l'exposition de l'artiste Mutsuo SHIRAISHI à la villa Steinbach,
- réalisation avec les jeunes d'un menu inspiré des œuvres de l'artiste et servi lors d'une table ouverte le vendredi.



PARTENARIAT AVEC LA FILATURE

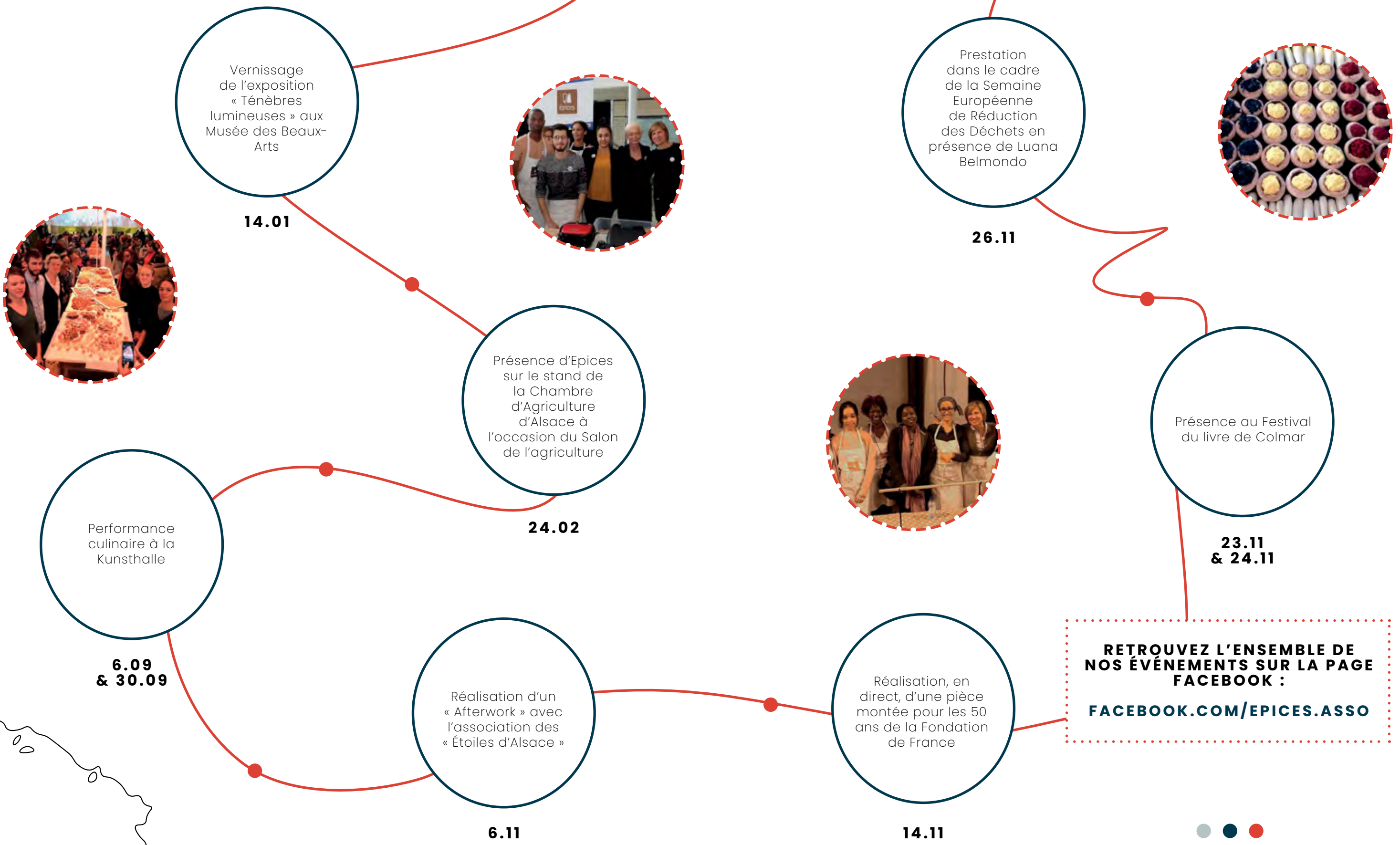
Réalisation d'un repas à thème dans le cadre du festival Vagamondes.

En contrepartie, nos publics sont invités à assister gracieusement à un spectacle.



CRÉER DU LIEN AVEC LES STRUCTURES PRIVÉES ET PUBLIQUES

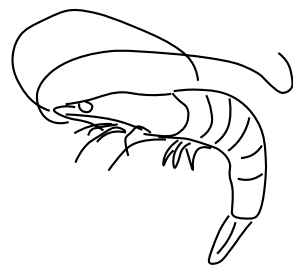
EPICES prend une part active dans les partenariats en mettant son équipe au service de son réseau.



LES TABLES OUVERTES

Chaque vendredi à midi, EPICES ouvre ses portes au grand public pour partager les réalisations culinaires des bénéficiaires et de l'équipe du site EPICES KENNEDY.

C'est l'occasion de réunir autour d'une même table ceux qui soutiennent l'association, ceux qui souhaitent la découvrir ou ceux qui veulent partager un moment de convivialité autour d'un bon repas dans un lieu inédit au cœur de Muhlouse.



EPICES développe une culture d'innovation et de co-construction de ses projets dans une démarche partenariale sans cesse enrichie. Si vous souhaitez faire partie de la belle aventure d'EPICES et contribuer à porter les projets de notre association, contactez-nous via le site www.epices.asso.fr

Pour un don sans contrepartie, l'association EPICES bénéficie des avantages fiscaux suivants :

Pour les particuliers :

- 66% du don est déductible de l'Impôt sur le Revenu dans la limite de 20% du revenu imposable.
- 75% du don est déductible de l'Impôt sur la Fortune Immobilière dans la limite de 50 000 €.

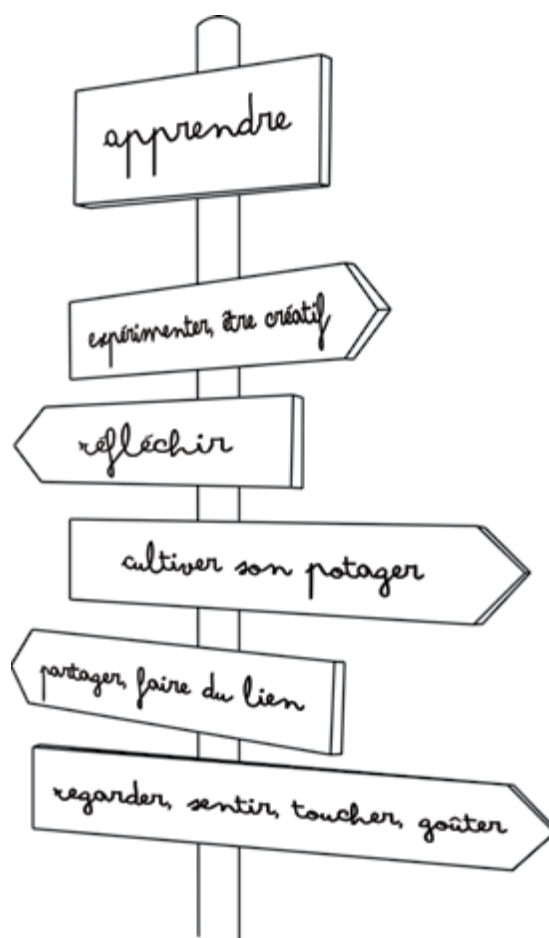
Pour les entreprises :

- 60% de votre don est déductible de l'Impôt sur les Sociétés, dans la limite de 10 000 € ou de 5 % de votre chiffre d'affaires HT réalisé en France.

Le don peut prendre l'une des formes suivantes :

- Versement d'une somme d'argent
- Don sous la forme d'un bien matériel





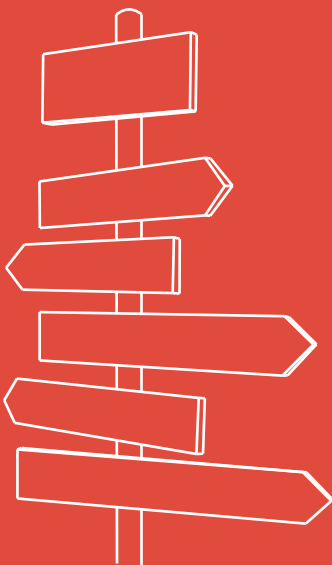
L'ENSEMBLE DE NOS ACTIONS EST POSSIBLE GRÂCE AU SOUTIEN DE NOS FIDÈLES PARTENAIRES





épices

Espace de Projets d'Insertion
Cuisine Et Santé



WWW.EPICES.ASSO.FR

WWW.TUTORAT.EPICES.ASSO.FR



44 Avenue du Président Kennedy
68200 MULHOUSE
Tel. 03 89 57 95 79

ANCT

Agence Nationale de la
Cohésion des Territoires

BTS

Brevet de Technicien
Supérieur

CAP

Certificat d'Aptitude
Professionnelle

CADA

Centre d'Accueil de
Demandeurs d'Asile

CQP

Certificat de Qualification
Professionnelle

CVPP

Confirmation et Validation
de Projet Professionnel

DRAC

Direction Régionale des
Affaires Culturelles

EPICES

Espace de Projet et
d'Insertion Cuisine et
Santé

GRETA

Groupement
d'Établissements

MLDS

Mission de Lutte contre le
Décrochage Scolaire

MNA

Mineurs Non Accompagnés

PJJ

Protection Judiciaire de la
Jeunesse

PMSMP

Période de Mise en
Situation Professionnelle

RSA

Revenu de Solidarité
Active

SEGPA

Section d'Enseignement
Général et Professionnel
Adapté

UHA

Université de Haute-Alsace

ULIS

Unités Localisées pour
l'Inclusion Scolaire

UPE2A

Unité Pédagogique pour
Élèves Allophones
Arrivants