



**ASSOCIATION GO SENEGAL**

55, av. de Bel-Air

1225 Chêne-Bourg

[www.gosenegal.ch](http://www.gosenegal.ch)

**CENTRE D'ALPHABETISATION  
DES « PETITES BONNES » DE DAKAR**

**ECOLE DE CUISINE POUR LA  
FORMATION PROFESSIONNELLE**



**DESCRIPTIF**

## **TABLE DES MATIERES**

### **INTRODUCTION**

**Contexte et justification**

### **OBJECTIFS DE L'ACTIVITE**

**Objectif global**

**Objectifs de base**

### **GENERALITES**

**Le lieu**

**Le matériel**

**Le matériel pédagogique**

**Public-cible**

### **LA FORMATION**

**Durée et horaires**

**L'écolage**

**Stages**

**Evaluation des élèves**

### **LE PERSONNEL**

**La Responsable du projet**

**La formatrice**

**La secrétaire gestionnaire**

### **EVALUATION DE L'ACTIVITE**

### **FINANCEMENT**

### **AUTONOMISATION DU PROJET**

## INTRODUCTION

### Contexte et justification



Confrontée aux élèves ayant fini leur scolarité au Centre d'Alphabétisation et cherchant un enseignement professionnel leur convenant, la Responsable du centre a eu l'idée de créer une Ecole de cuisine.

Deux types de formation existent actuellement à Dakar : les écoles privées demandant une scolarité que nos élèves ne peuvent pas payer et les formations d'Etat, qui s'adressent à des jeunes en réinsertion, analphabètes pour la plupart. Elles durent plusieurs années et sont situées dans des quartiers pauvres, extrêmement éloignés de Ouakam, où se trouve le Centre et où habitent les élèves (plus d'une heure de trajet).

Dans ces conditions, il nous a paru raisonnable d'envisager la création, début 2005, d'une école de cuisine adaptée aux besoins des apprenants, structure que nous continuons d'appuyer depuis.

### OBJECTIFS DE L'ACTIVITE

a) **Objectif global** : ce projet vise à donner à des jeunes la possibilité d'acquérir une formation professionnelle théorique et pratique en cuisine (au sens large) qui leur donne la possibilité d'avoir un travail intéressant et de gagner un salaire nettement plus élevé. En outre, elles (ils) acquièrent des notions utiles pour leur vie familiale et sociale et leur rôle éducationnel en tant que personnes responsables d'enfants dont les parents travaillent à plein temps.



a) **Objectifs de base** : par des cours théoriques et pratiques les élèves seront capables :

- D'appliquer une hygiène rigoureuse
- D'acquérir des connaissances théoriques sur l'alimentation
- De travailler sur la base de recettes de cuisine
- D'élaborer et de réaliser des menus équilibrés et variés pour adultes, personnes âgées et enfants en bas âge
- De mettre la table et de présenter les repas d'une manière agréable
- De prendre soin du matériel et des appareils de cuisine
- De prévenir les accidents domestiques
- De contribuer à la protection de l'environnement

- D'acquérir une terminologie spécifique

En outre, elles (ils) seront informés sur les risques de la malnutrition et de l'obésité, sur la purification de l'eau et la nécessité de boire suffisamment, sur les droits des travailleurs au Sénégal et le planning familial.

Les cours pratiques porteront sur

- L'hygiène alimentaire
- la cuisine sénégalaise,
- la cuisine occidentale
- la pâtisserie
- le rangement et le nettoyage des ustensiles et des locaux
- la manipulation des appareils électriques, à gaz et les marmites à vapeur.



## **GENERALITES**

### **Le lieu**

Située à Ouakam comme le Centre d'Alphabétisation, l'Ecole loue une petite maison comprenant une cuisine, une salle de cours, un secrétariat, autour d'une cour ombragée, où ont lieu les cours pratiques.

Adresse :

Touba Ouakam, B.P. 24 120

Tél. : 820 57 71

### **Le matériel**

Nous avons équipé une cuisine simple et rationnelle.

L'Ecole dispose de deux cuisinières, d'un grand frigidaire, d'un congélateur ainsi que de matériel de cuisine varié, le tout envoyé par container de Genève.

Quelques meubles, matériel, vaisselle et linges de cuisine, une bonbonne de gaz, un petit stock de provisions ont été achetés sur place.

### **Le matériel pédagogique**

Pour les cours théoriques, nous disposons d'un tableau noir, de tables et de chaises.

### **Le matériel de bureau**

Un ordinateur et une imprimante ont été envoyés de Genève, un bureau et des armoires ont été achetées sur place.

### **Public-cible**

Des élèves du Centre d'Alphabétisation ayant obtenu le Certificat d'Etude ou étant arrivés à la fin de la 6<sup>ème</sup> année.

Des élèves extérieurs de niveau équivalent, soumis à un test d'entrée.

Un maximum de 22 élèves sont admis, les élèves du Centre d'Alphabétisation ayant la priorité.

## **LA FORMATION**

### **Durée et horaires**

La formation a lieu en une année (janvier à décembre). Les cours sont donnés 4 jours par semaine (lundi à mercredi et vendredi) de 8 à 17 heures, avec une pause d'une heure pour le lunch entre 12 et 13 heures.

### **L'écolage**

La formation devant rester « sociale », l'écolage est maintenu à un bas niveau :

- Les élèves du Centre paient CFA 5'000.- à l'inscription et CFA 9'000.- par mois (soit CHF 12,50 et CHF 22,50).
- Les élèves extérieurs paient CFA 10'000.- à l'inscription et CFA 12'000.- par mois (soit CHF 25.- et CHF 30.-).

Nous avons prévu des parrainages pour les élèves les plus démunis (CHF 150.- par an).

### **Stages**

L'Ecole organise un stage d'un mois dans des restaurants de la place avant la fin de la formation.

### **Evaluation des élèves**

L'évaluation formelle a lieu à la fin de chaque mois : elle porte sur les connaissances théoriques et pratiques de l'élève.

De brèves récitations peuvent avoir lieu, sans avis préalable.

Les élèves reçoivent 3 fois par an (fin mars, fin juillet et fin décembre) un carnet contenant les notes théoriques et des appréciations sur leur travail pratique et les objectifs atteints et non atteints.



## **LE PERSONNEL**

### **La Responsable du projet**

La Responsable du projet est Madame Isabelle N'DOUR, Responsable du Centre d'Alphabétisation auquel cette Ecole est directement reliée.

Elle est, entre autres, chargée de faire le lien avec l'Association Go Sénégal, en tenant cette dernière régulièrement au courant de la marche de l'Ecole de cuisine.

### **Les formateur/formatrice**

Les deux formateur/ formatrice à mi-temps ont un diplôme supérieur de cuisine et une expérience pédagogique. Ils sont responsables des horaires, de l'enseignement, de la discipline des élèves et des évaluations.

### **La secrétaire gestionnaire**

Une secrétaire gestionnaire est chargée de veiller à la bonne marche de l'Ecole sous la supervision de Madame N'dour, pour tout ce qui concerne la gestion au sens large.

## **EVALUATION DE L'ACTIVITE**

Chaque trimestre (fin mars, fin juillet,) une personne extérieure au Centre d'Alphabétisation procédera à l'évaluation de l'activité, évaluation qui sera soumise aux 3 professionnels de l'Ecole, qui devront tenir compte de ses recommandations.

A la fin de l'année scolaire, l'évaluateur recevra un bilan établi par les 3 professionnels en charge de l'Ecole. Il en discutera avec eux et les décisions seront prises quant aux modifications éventuelles à apporter à l'activité.

## **FINANCEMENT**



Le partenaire suisse, l'Association Go Sénégal, s'est engagé à financer les investissements de base et l'activité durant deux ans, en prenant en charge les coûts de fonctionnement dépassant les recettes.

Par la suite, nous maintiendrons un soutien à la mesure des besoins.

## **AUTOMISATION DU PROJET**

Un projet humanitaire doit viser à devenir indépendant. Pour ce faire, les partenaires amèneront un soutien financier à cette formation durant deux

ans, puis la laisseront s'autonomiser progressivement, après entente des deux parties.

L'Ecole de cuisine a acquis une certaine notoriété dans le quartier, vend des produits à l'extérieur et réalise des commandes, pour augmenter les recettes.



## **Année 2006**

La visite de la Présidente, en mars, lui a permis de constater que l'hygiène était irréprochable, l'enseignement excellent et très dynamique, que le matériel fourni était utilisé à bon escient et soigné, les stages bien organisés; bref il s'agit là d'une réalisation dont nous avons tout lieu d'être satisfaits.

**La Fête d'Inauguration** de l'Ecole de cuisine a eu lieu pendant son séjour: nous avons eu le plaisir d'y rencontrer le Ministre de l'Alphabétisation et différentes personnalités officielles autour d'un buffet organisé par les élèves. Des danses sères ont agrémenté la manifestation.

Alors que l'année précédente nous avons financé presque la totalité du budget de fonctionnement, en 2006 nous avons pris en charge **la moitié de ce budget**, l'idée étant que l'Ecole doit se préparer à devenir autonome.

Nous avons également :

Financé **des livres, une photocopieuse de bureau, une armoire**

Envoyé par container **une imprimante couleur et un meuble fichier** ainsi que **de la vaisselle et du matériel de bureau**

Apporté **une bâche** pour procurer de l'ombre dans la cour où les élèves réalisent les travaux pratiques

Procuré **4 parrainages** pour l'année scolaire 2006.

Fin 2006, 17 élèves ont passé les examens de diplôme.

**Nos projets** : L'augmentation spectaculaire du nombre d'élèves inscrits (22 pour l'année 2007), une faible augmentation des écolages non sociaux, inférieurs à ceux des autres écoles de cuisine de Dakar et l'augmentation de la vente à l'extérieur de produits cuisinés doivent permettre à l'Ecole de cuisine d'atteindre une certaine autonomie à moyen terme.

Différents projets sont à l'étude pour lui permettre d'augmenter ses recettes de manière à devenir tout à fait indépendante.

