



ASSOCIATION GO SENEGAL

55, av. de Bel-Air

1225 Chêne-Bourg

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

FINANCEMENT

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE 2006-2007

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 ou gérées par des ONG, 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
- D'acquérir de notions d'anglais et de marketing

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, ainsi que de matériel de cuisine varié, le tout envoyé par container de Genève.

Quelques meubles, un grand frigidaire, un congélateur bahut, du 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, l'école dispose 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^{ème} 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 5 et demi jours par semaine (lundi à samedi matin) 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 niveau plus bas que les autres écoles de cuisine de Dakar : les élèves paient CFA 5'000.- à l'inscription et CFA 25'000.- par mois.

Nous avons prévu des bourses pour les élèves les plus démunis (env. 700 Frs 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.

D'autres formateurs interviennent ponctuellement pour différentes matières.

La secrétaire gestionnaire

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

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 et de nos possibilités.



DEROULEMENT DE L'ACTIVITE 2008-2009

Année 2006

La visite de la Présidente de Go Sénégal, en avril 2009, 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.

En 2005, l'Association avait financé presque la totalité du budget de fonctionnement, en 2006 elle a pris en charge **la moitié de ce budget**, et depuis un quart, l'idée étant que l'École 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 **5 bourses** pour l'année scolaire 2009.

Fin 2009, 22 élèves ont passé les examens de diplôme.

L'Ecole de cuisine a également pu générer quelques fonds par diverses prestations : buffets pour des mariages de particuliers, vente de pâtisseries et de plats cuisinés à l'extérieur.

Année 2010

22 élèves suivent régulièrement la formation.

4 élèves bénéficient d'une bourse de l'Association.

AUTOMISATION DU PROJET

Un projet humanitaire doit viser à devenir indépendant.

Néanmoins, vu la modestie de l'écolage demandé et les frais relativement importants de salaires et de location des locaux, l'Association a été amenée à compléter régulièrement le budget ces dernières années.

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.

Un nouveau projet commence en avril 2010 : à la demande des responsables, Go Sénégal a financé le matériel nécessaire à la création d'un « restaurant traiteur » pour permettre à l'école de cuisine d'augmenter ses recettes de manière à devenir autonome, tout en intégrant cette activité au programme des élèves.

If/in avril 2010.