



Guilde

**LAURÉAT
Automne 2022**

Crédits photo : France Bénin Vendée

Mise en place d'un restaurant pédagogique, pour pérenniser le centre de formation de Natitingou au Bénin

CONTEXTE

Au Bénin, seuls 33% des jeunes de 15 à 35 ans ont un emploi rémunéré, alors qu'ils représentent 60% de la population. La mauvaise qualité des formations est en partie la cause du taux de chômage des jeunes. Le Plan d'actions du gouvernement 2016-2021 affiche une volonté gouvernementale de développer la formation professionnelle. Le tourisme, l'hôtellerie et la restauration sont des filières ayant un fort potentiel de création d'emplois au Bénin, mais avec l'absence de centres de formation dédiés, ces filières restent peu investies.

A Natitingou, certains enfants de l'orphelinat géré par les Sœurs Salésiennes ne trouvent pas leur voie à la fin de leur cursus scolaire, et se retrouvent déscolarisés, en errance voire exploités. Les sœurs ont donc décidé de mettre en place des cursus de professionnalisation en restauration et en couture. Une première cohorte du cursus a été reçue avec 100% de réussite au Certificat de Qualification Métier (CQM), ce qui a permis d'attirer l'attention des autorités de l'éducation nationale du Bénin. Depuis 2021, de nouvelles cohortes ont été mises en place.

Pour pérenniser le centre de formation, l'association française France Bénin Vendée et le centre catholique de formation professionnelle et d'apprentissage tenu par les Sœurs Sahéliennes, ouvre un restaurant pédagogique. Ce projet permettra d'allier enseignement théorique et pratique dans le cadre de la formation des apprenants et à terme de couvrir les charges du centre de formation. Également, grâce à l'aide de professionnels du secteur de la restauration, les enseignants du centre ont développé des formations autour de l'organisation et de la méthode d'un cursus d'enseignement pour emmener les jeunes à la réussite du CQM.

OBJECTIFS DU PROJET

- Mettre en place un restaurant d'application pour pérenniser le centre de formation
- Equiper en matériel la cuisine et les apprenants
- Réaliser un test et finaliser l'ouverture

ACTIVITÉS

- Equipement du restaurant en petit et gros matériel
- Mise en place des conditions de circulation vers le bâtiment du restaurant d'application
- Formation à l'outil informatique pour les deux enseignants
- Extension du potager
- Travail par les enseignants et les apprenants à la conception des menus, à la commercialisation, aux actions de promotion pour établir des listes de futurs clients potentiels, et à la communication via les réseaux sociaux
- Ouverture d'un restaurant d'application pour y former les apprenants à la cuisine et au service

BÉNÉFICIAIRES DIRECTS

- 16 apprenants inscrits aux formations et 2 formateurs en cuisine et service en salle

EN SAVOIR PLUS

<https://francebeninvendee.fr/>



Bénin

PAYS BENIN
LOCALITÉ NATITINGOU
THEME FORMATION
PROFESSIONNELLE
COÛT DU PROJET 18 000 €
DOTATION GUILDE 10 000 €
OBJECTIFS DE
DÉVELOPPEMENT DURABLE



PORTEURS DU PROJET



France Bénin Vendée

EN PARTENARIAT AVEC
Centre Catholique de Formation
Professionnelle et d'Apprentissage
(CCFPA) St Fillipo Smaldone

A travers son pôle Microprojets, l'ONG La Guilde, en partenariat avec l'Agence française de développement, soutient la réalisation de microprojets au service du développement durable à l'international.

Plus d'informations sur :

<https://la-guilde.org/microprojets/>