



REBONDIR.
Pour les stagiaires, des possibilités de se former de manière différente.

A l'entrée de l'ancien charbonnage rénové de Monceau-Fontaines, à Monceau-sur-Sambre, une étrange sculpture en fer souhaite la bienvenue. Dix-sept associations et entreprises sont réunies sur ce site. Elle répondent aux valeurs de l'économie sociale, qui préconisent une dynamique participative de la gestion et un retour de bénéfice qui doit toujours se faire au profit du projet. Un lieu vivant dans ce quartier de Charleroi où tout semble abandonné. C'est là que le Gerموir a installé ses cuisines, son restaurant et son centre d'insertion socio-professionnelle qui forme des stagiaires « commis de cuisine » ou « techniciennes de surface ». Ces formations se déroulent dans des conditions de travail réelles, selon les principes pédagogiques des Entreprises de Formation par le Travail.

UN GRAND PROFESSIONNALISME

Une porte vitrée. Des personnes qui s'activent en cuisine. Il est 11h. Tout doit être prêt pour recevoir les clients du restaurant et ceux qui viendront, pour la pause du midi, acheter un sandwich, une salade ou un bol de soupe. Un proverbe chinois peint sur le mur accueille le visiteur : « Les maîtres ouvrent les portes, mais c'est à toi d'entrer. » Derrière le comptoir, un grand espace où, les cheveux protégés par une charlotte, chacun travaille dans une tenue impeccable. Comme dans les grandes cuisines, il faut préparer, anticiper, gérer les incidents de dernières minutes.

« Une cinquantaine de repas seront servis ce midi, lance le chef du lieu, occupé à touiller dans sa sauce. Principalement des clients venant des autres associations de Monceau-Fontaines, mais aussi des gens du quartier, surtout des personnes âgées. Sur le site, des salles sont louées pour des séminaires et les participants viennent donc manger chez nous. On affiche très souvent complet. Nous avons d'ailleurs des projets d'agrandissement pour notre restaurant. »

Les premiers clients arrivent, s'installent. La commande est prise. Les plats sont servis. Aucun d'entre eux ne sortira de la cuisine sans avoir été contrôlé par un formateur. Tout cela se passe dans un parfait professionnalisme. « Ici, on n'est pas à l'école, poursuit le cuisinier. Dès le premier jour, la stagiaire est considérée comme quelqu'un de responsable par rapport aux tâches confiées. Que ce soit la vaisselle, nettoyer par terre ou faire un sandwich, il faut avoir le regard professionnel. On leur donne à la fois la confiance en eux et le sens des responsabilités. »

OSER APPRENDRE AUTREMENT

Le coup de feu de midi est passé. Le calme revient dans la cuisine. C'est le temps de la vaisselle, des commentaires et du partage des impressions. Nathalie, la responsable pédagogique, accompagne les personnes lorsqu'elles entrent en formation. Elle vient recueillir le ressenti d'une stagiaire débutante. « Cela commence par l'organisation d'une séance d'informations tous les mercredis à neuf heures, explique-t-elle. Cette rencontre est ouverte à toutes celles qui ont entendu parler du Gerموir, qu'elles soient intéressées ou envoyées par des associations partenaires ou par le CPAS. On y présente les formations de commis de cuisine et technicienne de surface que l'on organise, ainsi que les conditions pour s'y inscrire. Il faut avoir dix-huit ans, être demandeuse d'emploi et sans diplôme. »

Si la personne est intéressée, elle passe un entretien d'admission au cours duquel un bilan est dressé afin d'examiner la possibilité pour elle d'entreprendre la formation de dix-huit mois. « On tente de faire en sorte que, pour chaque stagiaire, cette formation soit liée à son projet de vie, à son parcours. Nous sommes attentifs à avoir toujours une vision globale de la personne, en tenant compte du fait que, pour de nombreuses stagiaires, il s'agit d'une profonde révolution dans leur vie, dans la gestion du temps avec leurs

Comme un goût de solidarité

DANS LA CUISINE DU GERMOIR

Christian MERVILLE

Faire « germer » le potentiel de femmes pas ou peu qualifiées. Fondée autour de ce projet il y a plus de trente-cinq ans, l'association carolo forme notamment des commis de cuisine pour son restaurant.

enfants - cinquante-cinq pour cent des stagiaires sont des femmes isolées avec enfants à charge. Et aussi dans le respect des horaires liés au domaine de l'HORECA », précise Carole, l'une des directrices.

En cas de difficultés touchant le logement, la précarité ou les violences conjugales, celles-ci sont prises en compte et la personne est dirigée vers d'autres associations plus compétentes dans ce domaine.

« Une des grandes forces de Charleroi, poursuit la responsable, est le partenariat entre toutes les associations qui prennent en charge les problématiques du logement, de la santé, du bien-être, de la condition de la femme. Le CPAS est aussi très très actif et est un relais important. »

Plus qu'une formation, Le Gerموir offre ainsi aux stagiaires la possibilité de rebondir dans tous les domaines. *« Pour certaines d'entre elles, je me demande comment elles sont encore debout. »*

EN DÉPLACEMENT

La journée est loin d'être finie. Ce soir, il va falloir servir une centaine de repas au théâtre de la Ferme de Martinrou. Charger la nourriture, installer les chauffe-plats et tout ce qui est nécessaire au service. Cela permet aux stagiaires de se retrouver pour la première fois en service à l'extérieur, encadrées par Esther, la formatrice. Elle a l'œil sur tout. Grâce à ce travail, les stagiaires apprennent à utiliser du matériel différent et à servir correctement le potage, le plat et le dessert. *« Ce qui est important, c'est apprendre à communiquer avec les clients, leur expliquer ce qu'on leur sert. Je sais de quoi je parle, j'ai été à leur place il y a quelques années »,* commente Esther en souriant.

« La réussite d'un stage ne permet pas toujours de retrouver un emploi, mais elle fait en sorte que la stagiaire arrive à s'épanouir et à résoudre un problème de logement, à trouver une meilleure or-

ganisation avec les enfants, à sortir des problèmes liés à sa vie privée. » Et Nathalie de montrer un « tableau des réussites » affiché dans le couloir. On y voit des photos de celles qui ont terminé leur formation avec succès et ont vu leurs compétences validées par un jury du Forem. Des photos de femmes qui ont retrouvé leur sourire, souvent un emploi, mais surtout une nouvelle raison de vivre et une confiance en elles. Peinte au-dessus du panneau, une phrase de Coco Chanel prend tout son sens : *« Ne passez pas votre temps à buter contre un mur en espérant le transformer en porte. »*

Assurément, pour de nombreuses femmes, Le Gerموir, aidé il y a quelques années par l'action *Vivre Ensemble*, est une porte ouverte vers un nouveau monde où elles pourront retrouver travail et dignité. ■

Le Gerموir, rue de Monceau-Fontaines, 42/3, 6031 Monceau-sur-Sambre.

☎071.27.05.40

🌐www.germoir.be