



A.D.S.E.A
06 SAUVEGARDE

ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE
POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENFANT À
L'ADULTE DES ALPES-MARITIMES

10^{ème} anniversaire du « Mesclun »
Restaurant d'application du CEP La Nartassière
Jeudi 15 février 2018 à 11h30
460, Av. de la Quiera - ZI de l'Argile
06370 Mouans-Sartoux

Dossier de presse
FEVRIER 2018

L'ADSEA 06

une association humaniste et engagée

Créée le 5 décembre 1945, l'ADSEA 06 est une association d'intérêt général à but non lucratif (loi 1901). Partenaire incontournable des pouvoirs publics depuis plus de 70 ans, l'ADSEA 06 est agréée et habilitée par l'Etat et les collectivités territoriales pour conduire des missions d'action sociale.

L'ADSEA 06 assure la gestion d'une vingtaine d'établissements et services dédiés à un public vulnérable et fragilisé. Sa vocation est l'accueil, l'accompagnement et la prise en charge de jeunes enfants, d'adolescents et d'adultes souffrant d'un handicap mental, de troubles psychiques (pôle HANDICAP) ou de graves difficultés d'insertion sociale (pôle SOCIAL).

L'ADSEA 06 emploie plus de 650 salariés professionnels qualifiés et expérimentés dans les différents champs de l'intervention sociale et médico-sociale.

L'ADSEA EN CHIFFRES



22

ETABLISSEMENTS ET SERVICES

665

SALARIÉS

(permanent et temporaire)



890

PERSONNES ACCUEILLIES



490 ENFANTS
400 ADULTES

1 – Présentation du CEP La Nartassière	5
2 – « Le Mesclun », restaurant d'application	6
A – Genèse du projet	6
B – Moyens matériels et humains	7
C – Objectifs pédagogiques et professionnels	7
3 – Chiffres-clé	8
4 – Les Partenaires	9

Le restaurant d'application du CEP La Nartassière, « Le Mesclun », fête ses 10 ans.

« Le Mesclun », un outil pédagogique, qui depuis dix ans maintenant, aide des jeunes en difficulté sociale à trouver leur voie par le biais de l'apprentissage et la formation aux métiers de bouche. Implanté au cœur de la zone industrielle de l'Argile à Mouans-Sartoux, « Le Mesclun » a su trouver sa clientèle parmi les entreprises alentours même si l'objectif premier n'est pas commercial mais avant tout éducatif.

Déroulé de la manifestation des 10 ans du Mesclun :

Guest : Le Chef Jacques CHIBOIS, nous fera l'honneur de sa présence

11h30 :	accueil des invités
11h30 – 12h15 :	visite du restaurant et démonstrations culinaires (8 ateliers)
12h15 – 12h30 :	échange entre le Chef étoilé, M. CHIBOIS et le Directeur du CEP La Nartassière, Yves CHAILLAN, sur l'apprentissage, les métiers de bouche et l'insertion professionnelle
12h30 – 13h :	discours officiels <ul style="list-style-type: none"> • Me Charles ABECASSIS, Président de l'ADSEA 06, représenté par Me Sirio PIAZZESI, administrateur • M. Pierre ASCHIERI, Maire de Mouans-Sartoux • M. Charles Ange GINESY, Président du département
13h :	cocktail déjeunatoire

Présentation du CEP La Nartassière

Etablissement géré par l'ADSEA 06, le Centre Educatif et Professionnel, CEP La Nartassière, accompagne des jeunes en difficulté sociale dans le cadre d'apprentissages divers et dispense des formations.

Le CEP La Nartassière accueille des adolescent(e)s de 14 à 21 ans présentant des difficultés d'adaptation sociale, familiale et scolaire ainsi que des jeunes majeurs (au titre des articles 375 à 375-8 du Code Civil, du décret 75-96 du 18/02/1975).

Financé par le département, sa capacité d'accueil est de 65 places mixtes dont 54 places d'internat, 5 placements à domicile et 6 places d'accueil de jour (SAJ).

Au sein du CEP La Nartassière, plusieurs ateliers de formation professionnelle sont proposés aux jeunes : Mécanique automobile et 2 roues, Peinture automobile, Espaces verts, Restauration (« Le Mesclun », restaurant d'application et « La Bergerie », snack)

« Le Mesclun », restaurant d'application

A – GENESE DU PROJET

En 1999, le CEP La Nartassière, dénommé à l'époque « Le Vieux Château », ouvre une cafétéria qui propose aux jeunes une formation cuisine. Au fil des mois, nous nous sommes aperçus que les jeunes accueillis au sein de l'établissement avaient une réelle appétence pour cet atelier par rapport aux autres proposés.

Après avoir longuement étudié les différentes possibilités qui s'offraient à nous et en tenant compte de toutes les problématiques liées à l'organisation interne et aux exigences réglementaires... nous avons opté pour un restaurant d'application et des cuisines autogérées, sans aide de prestataires extérieurs. L'objectif était de proposer une section de formation performante et de qualité, centrée sur les métiers de la restauration.

En octobre 2004, un bail emphytéotique avec la Ville de Mouans-Sartoux est signé pour une durée de 50 ans pour un terrain de 1.500m² situé dans la Zone de l'Argile.

Le permis de construire est accordé le 16 décembre 2004, les travaux débutent le 2 octobre 2006 et s'achèvent le 9 juillet 2007.

L'inauguration s'est déroulée le 2 avril 2008 en présence des politiques et personnalités locales de l'époque (Me PIAZZESI, Président de l'ADSEA 06 en 2008, Monsieur ASCHIERI, Maire de Mouans-Sartoux, Monsieur GROUSELLE, Directeur Général Adjoint pour la Santé et les Solidarités -représentant le Président du Conseil Général- et Monsieur SERRA, Sous-Préfet de Grasse)



B – MOYENS MATERIELS ET HUMAINS

Depuis l'ouverture du restaurant, les jeunes bénéficient d'une surface totale de 400m² dont 100m² de salle de restaurant et autant de cuisine pédagogique. A l'étage, nous disposons de 3 salles de formation d'environ 45m².

Un cadre coordinateur gère l'ensemble du dispositif (aspect budgétaire, gestion des stocks, respect des règles HACCP, suivi et évolution des jeunes) et deux éducateurs techniques forment au quotidien les jeunes du CEP La Nartassière.

Il est à noter qu'un tiers des jeunes accueillis au CEP La Nartassière est formé sur les ateliers du pôle restauration.

C – OBJECTIFS PEDAGOGIQUES ET PROFESSIONNELS

Le restaurant d'application est un lieu de vie, de communication d'idées, d'approches et de pratiques, unique en son genre. Il ne s'agit pas d'un atelier de production commerciale mais un lieu de découverte et d'initiation à l'exercice des métiers de bouche. Les jeunes sont inscrits dans un cycle d'initiation et de perfectionnement à la préparation culinaire, au service en salle et au respect des normes d'hygiène.

Au programme :

- techniques de production culinaires,
- connaissances des produits,
- approvisionnement,
- élaboration, assemblage,
- technique de cuisson,
- dressage,
- élaboration des menus,
- respect et application des règles HACCP,
- mise en place,
- relation client,
- prise de commande,
- gestion des stocks

Les ateliers sont réalisés dans un cadre préservant les rythmes et les capacités de chacun. La formation se poursuit également sur le terrain puisque des stages en entreprises leur permettent de découvrir et de se confronter aux réalités de la vie professionnelle. L'objectif final étant de favoriser leur insertion en milieu ordinaire au terme de leur séjour au CEP La Nartassière.



Chiffres-clé



Le Mesclun a une capacité d'accueil de **40 couverts** maximum



En moyenne, **30 repas** sont servis chaque jour, ce qui représente depuis 10 ans **49.300 repas**

1/3

des jeunes du CEP est formé sur les ateliers du pôle restauration



2.250 heures de stage en restauration depuis la création de l'Atelier Tremplin en 2013 (favoriser l'insertion des jeunes en milieu ordinaire au terme de leur temps de séjour au CEP en les aidant à trouver des stages en entreprises. Cette formation en alternance leur permet de découvrir et de se confronter aux réalités de la vie professionnelle)



Les partenaires

L'ADSEA 06 tient à remercier :



- Le département des Alpes-Maritimes : financeur du CEP La Nartassière



- La ville de Mouans-Sartoux pour son soutien historique qui s'est à nouveau concrétisé par la signature d'un bail emphytéotique de 50 ans



- Jacques CHIBOIS : Figure emblématique de la gastronomie française dans le monde, le Chef est l'âme et le maître d'œuvre de La Bastide Saint-Antoine. Pour cet artisan-cuisinier, il est aussi primordial de faire une cuisine authentique et honnête que de transmettre son savoir-faire. Chef engagé, il met un point d'honneur à rencontrer la jeune génération pour leur donner des « leçons de goût ». Pour lui, la transmission est un acte important qui passe nécessairement par la communication et l'enseignement.

**CONTACT
PRESSE**

Céline PACCOUD
Responsable Communication
ADSEA 06
04 93 72 31 10
paccoud@adsea06.org

**CONTACT
ADSEA 06**

Charles ABECASSIS
Président ADSEA 06

Erik LA JOIE
D.G. ADSEA 06

Yves CHAILLAN
Directeur du CEP La
Nartassière