

Décrochage

Un nouveau restaurant met la réinsertion des jeunes à sa carte

Le Birdhouse, à Vernier, offre un cursus certifiant à sept jeunes en difficulté. Avec un ratio d'un formateur pour un apprenti

Aurélie Toninato
@a_toninato

Tiago, 15 ans, a quitté le Cycle d'orientation de la Gradelle en deuxième année. «Je n'arrivais pas à rester assis sur une chaise toute la journée...» Le garçon intègre une structure privée, enchaîne des stages qui lui font découvrir l'univers de la cuisine. Mais ces expériences ne lui ouvrent pas les portes d'un apprentissage. Celles-ci finiront par se déverrouiller à la rentrée, grâce à un nouveau restaurant d'insertion: le Birdhouse. Situé dans un immeuble de Swiss Life, à Vernier, l'établissement ambitionne de former 70 jeunes gens en cinq ans.

Chaque année à Genève, quelque 1200 jeunes de 16 à 25 ans interrompent leur formation. Or, ces adolescents non qualifiés sont davantage fragilisés et le risque qu'ils se retrouvent dans une situation de chômage est multiplié par quatre. Le Département de l'instruction publique (DIP) agit contre le décrochage et en faveur de la réinsertion, à travers divers plans d'action. À cela s'ajoutent les projets d'organisations privées, dont certaines offrent des stages au sein de restaurants, mais pas forcément de formation certifiante.

Le projet du Birdhouse vient compléter le dispositif. Il propose à des jeunes de 15 à 24 ans d'obtenir, en salle ou en cuisine, une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) en deux ans ou un certificat fédéral de capacité (CFC) en trois ans. À raison de quatre jours sur le terrain et d'un cinquième dans un centre de formation professionnelle du DIP.

Fondation française

À l'origine du projet, on trouve une fondation française, Apprentis d'Auteuil, «créée en 1866 pour soutenir les jeunes en difficulté, explique son secrétaire général, Mario Fetz. Nous avons créé 200 instituts de formation professionnelle et de réinsertion en France et nous développons également des projets à l'étranger.» Pourquoi venir à Genève? «Il y a trois ans, nous y avons ouvert une antenne pour plaider plus efficacement à l'ONU en faveur des droits des enfants. En parallèle, nous souhaitons aider les jeunes genevois.» Des contacts sont noués avec les acteurs du tissu social local. «Nous avons également collaboré avec l'École hôtelière, qui nous a fourni une étude de marché pour savoir si un restaurant diplômant faisait sens.» Apprentis d'Auteuil a ensuite postulé à l'appel d'offres organisé par Swiss Life pour la gestion du Birdhouse, et l'a remporté.

Espace entreprise - qui dépend du DIP et assure la partie pratique de la formation des apprentis en commerce - a créé le site internet du nouvel espace, gère sa communication ainsi que l'organisation de son inauguration le 5 novembre.

Un formateur par apprenti

Le restaurant, ouvert au public, offre un service le matin et le midi; il



L'encadrement ultrapersonnalisé de l'établissement vise à éviter les abandons. Ci-dessus, Tiago, apprenti, et Santiago. E. GASTALDELLO

«Toute l'équipe est géniale. Sans eux, je ne sais pas si j'aurais réussi à me lancer dans un apprentissage»

Tiago 15 ans, apprenti en cuisine

peut aussi être privatisé pour des soirées. Il totalise entre 200 et 250 couverts par jour et emploie sept apprentis ainsi que deux personnes en PAI (préapprentissage d'intégration), ce programme de la Confédération visant à améliorer l'accès à la formation aux jeunes réfugiés et admis à titre provisoire. Les jeunes lui sont notamment adressés par l'Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue, ainsi que l'Hospice général, indique Morgan Hertoux, directeur du restaurant. La sélection se base sur les notes, la motivation, un entretien, voire un essai. Une fois engagé, chaque jeune est suivi par un formateur. Un coach chargé de l'encadrement socio-éducatif, Steeve Haller, vient en renfort. «J'aide les apprentis à se libérer de

leurs problèmes personnels, à trouver un logement, à faire le lien avec leurs institutions, à gérer l'administratif, voire leurs conflits familiaux, afin qu'ils puissent se focaliser sur leur formation», détaille celui qui a travaillé pour l'Hospice général.

«Je suis fier de travailler ici»

Tiago, apprenti en cuisine, ne tarit pas d'éloges sur le coach. «Toute l'équipe est géniale. Sans eux, je ne sais pas si j'aurais réussi à me lancer dans un apprentissage, à cause du jour d'école obligatoire et des horaires. Ce n'est pas toujours facile: depuis Thônex, je mets une heure pour venir, je pars à 6 h 10. Dans le tram, je suis endormi. Mais quand j'arrive ici, il y a plein de choses à faire et je retrouve la motivation!» Et d'ajouter «qu'en plus, l'endroit

est beau. J'ai pris des photos, je suis fier de montrer où je travaille.» Fier aussi de sa chance. Arrivée d'Erythrée il y a sept ans, elle a appris le français en classe d'accueil. «J'ai fait des stages et un PAI mais je ne parvenais pas à trouver un apprentissage à cause de mon niveau de français.»

L'encadrement ultrapersonnalisé vise à éviter les abandons. Mais il a un coût. «La masse salariale est en effet énorme, reconnaît Mario Fetz. Nous avons un budget de 3,3 millions sur cinq ans.» Pour combler l'écart entre les recettes et les frais liés au personnel, Apprentis d'Auteuil s'est tourné vers des acteurs locaux, dont la Chaîne du Bonheur, une fondation qui souhaite rester anonyme ainsi que des mécènes genevois.

Collaborer avec le privé pour plus d'efficacité

● Entretien avec Gilles Miserez, directeur général de l'Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue (OFPC).

Comment devient-on «entreprise formatrice»?

Il faut remplir un certain nombre de critères (espace de travail, outillage et matériel à disposition, nature des activités, etc.) et, surtout, au moins un collaborateur au bénéfice d'un titre reconnu - cela peut être le patron chez les petits artisans - doit suivre la formation eduPros à l'OFPC.

Existe-t-il d'autres restaurants offrant des prestations semblables à celles du Birdhouse?

On trouve notamment ce type de prestations à la Fondation Clair

Bois et à l'Orif (ndlr: organisation romande de réinsertion) qui gère le restaurant Sur le pont, à la Praille, ainsi que les cafétérias de l'IFAGE et du Centre de Lullier. On en trouve aussi dans les cafétérias de l'École Raymond-Uldry et du Collège Rousseau, à l'École hôtelière avec ses deux restaurants, aux HUG.

Divers acteurs privés sont actifs dans la réinsertion des jeunes. Que pensez-vous de cette implication?

Quand on parle de formation professionnelle au sens large, on implique naturellement les acteurs privés dans la réflexion. Mais il est vrai qu'en matière d'insertion ou de réinsertion de jeunes en difficulté, ces associations et fondations jouent un rôle

important en offrant un encadrement approprié à un public aux besoins particuliers.

L'État a donc besoin du privé pour faire face à cette problématique. Sa seule action est-elle insuffisante?

Certainement pas, mais il est vrai que de telles actions sont toujours plus efficaces lorsque le partenariat fonctionne bien. L'État n'est jamais tout seul dans le processus de formation et son action n'est possible et efficiente qu'avec la collaboration de divers partenaires, qu'ils soient publics et/ou privés. Pour

le public qui nous intéresse ici, le DIP a clairement affirmé sa volonté de se rapprocher des associations et des entreprises dans le cadre de la deuxième phase de FO18 (ndlr: formation obligatoire jusqu'à 18 ans).

Comment se traduit la collaboration entre l'OFPC et les acteurs privés?

L'OFPC est constamment en lien avec l'ensemble des partenaires économiques et sociaux. Ce contact est établi à travers son service de la formation professionnelle, en particulier pour ce qui relève de la surveillance, et de Cap formations, qui place les jeunes dans des structures disposant d'une autorisation de former ou qui s'engagent à devenir entreprises formatrices. A.T.

Débat sur la légalisation des drogues à Uni Mail

Olivier Jornot, Mauro Poggia, Ruth Dreifuss et Ursula Cassani exposent leurs points de vue ce soir

Faut-il légaliser les drogues pour assécher le marché noir? C'est le point de départ de la table ronde proposée par la société d'étudiants Zofingue, qui réunit ce soir à Uni Mail quatre intervenants. Favorables à la légalisation des drogues et à leur encadrement par l'État, Ruth Dreifuss, ancienne conseillère fédérale socialiste, et Ursula Cassani, professeure de droit pénal à l'Université de Genève. Face à elles, deux représentants des autorités genevoises, dont les fonctions les opposent a priori à une légalisation, Olivier Jornot, procureur général, et Mauro Poggia, conseiller d'État chargé de la Santé et de la Sécurité.

Pourquoi la société estudiantine Zofingue s'intéresse-t-elle à ce sujet? Mohamed Atiek, président de la section genevoise, nous indique que si «Zofingue n'a aucune position officielle sur la question», elle s'intéresse «à tous les débats de société». Il cite la 5G, l'objet de leur précédent débat. «L'ONU s'était fixé 2019 comme horizon pour éradiquer le trafic et la consommation de drogue. À l'aube de l'an 2020 et vu l'échec de cet objectif, la criminalisation de la drogue doit-elle rester d'actualité ou faut-il penser d'autres systèmes?»

Question de santé publique, d'économie mais aussi de sécurité: aux abords de l'Usine, place des Volontaires, l'augmentation du nombre de dealers exaspère les riverains, qui ont signé cette année une pétition pour davantage de répression contre le deal de rue. Un exemple qu'aborderont certainement les intervenants.

Marianne Grosjean
@marianne7687

Drogues: Enjeux et défis de la politique légale Table ronde avec Ruth Dreifuss, Olivier Jornot, Mauro Poggia et Ursula Cassani, 29 octobre, 18 h 30, Uni Mail, Salle MS 150

PUBLICITÉ

OSR
ORCHESTRE DE LA SUISSE ROMANDE

MERCREDI 30 OCTOBRE 20h00 - Victoria Hall

LES MIDIS DE L'OSR*
JEUDI 31 OCTOBRE 12h30 - Victoria Hall

*Le concert de midi présentera uniquement l'œuvre de Yann Robin qui commentera sa pièce.

OSR.CH
022 807 00 00

Jonathan Nott
direction

Éric-Maria Couturier
violoncelle

JOSEPH HAYDN
Il Mondo della Luna, ouverture

YANN ROBIN*
Quarks, pour violoncelle et grand orchestre (première suisse)

LUDWIG VAN BEETHOVEN
Symphonie N° 4

Sponsor du 30.10.2019 Grand mécène

Partenaire de diffusion

RTS Espace 2

Partenaire radio

RTS Espace 2

Avec le soutien de