

"À nous de casser ces tabous !" : en Loire-Atlantique, des personnes en situation de handicap sont formées aux métiers de la restauration en pleine pénurie de main-d'œuvre

Après 400 heures de formation et un stage d'un mois en entreprise, ces élèves passent à partir de lundi un examen pour valider leur diplôme. franceinfo a suivi l'une des stagiaires.



Kimberley, reconnue travailleuse handicapée, est en stage dans un restaurant à Bouaye (Loire-Atlantique) pour devenir commis de cuisine, en juin 2023. (VALENTIN DUNATE / FRANCEINFO)

Kimberley prépare ce jour-là un tartare de melon. Elle est en stage depuis quatre semaines au restaurant *Les champs d'avaux*, à Bouayes, près de l'aéroport de Nantes (Loire-Atlantique). Avant cela, elle a suivi 400 heures de formation pour devenir commis de cuisine. Reconnue [travailleuse handicapée](#), elle suit un programme spécifique en Pays de la Loire, initié par Umih formation et Up' Interim, une agence dédiée aux personnes handicapées.

[>> Chômage : une expérimentation veut faire changer le parcours des personnes en situation de handicap à la recherche d'un emploi](#)

Cette jeune femme de 19 ans a des problèmes de vue et d'articulation. *"Quand je reste trop longtemps debout, je ne peux pas plier mes jambes, ni mes bras. Je ne peux plus bouger mes bras"*, explique-t-elle. Dans cet établissement, son poste est adapté. *"Il est assez haut pour moi. Si j'ai besoin de calmer ma jambe, j'ai juste à prévenir et j'y vais."* Puis, elle se sent considérée et c'est à souligner, car cela n'a pas toujours été le cas. Cette Mariligérienne, qui a déjà validé deux CAP en restauration, a eu une mauvaise expérience récemment. *"J'avais demandé à être en cuisine et on m'a mis à la plonge. Et j'ai été obligée de démissionner au bout de six mois à cause du sous-chef parce qu'il me rabaisait toujours."*

"Il m'a toujours rabaisée en disant que je n'avais pas les capacités, que ma place était à la plonge et pas en cuisine."

Kimberley

franceinfo

Avec cette formation, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) espère lutter contre ce type de préjugés, mais aussi répondre [au manque de main-d'œuvre](#) dans la région Pays de la Loire.

"M'améliorer et ouvrir plus tard mon restaurant"

Le syndicat patronal estime qu'il manque 2 300 commis de cuisine. *"Ce ne sont pas les restaurateurs qui sont venus frapper à notre porte en disant : 'J'ai besoin de monde, va me chercher deux, trois handicapés. Pas du tout !'"* tient à clarifier Sophie Pavageau, responsable l'Umih formation. Car, ajoute-t-elle, *"on ne va pas se cacher, le handicap peut faire peur. Parce qu'il y a une inconnue et l'inconnu fait peur. À nous de casser ces tabous ! Aujourd'hui, les employeurs sont en manque d'effectifs. Nous, on est là pour leur apporter des effectifs qui vont être formés, qui vont avoir un diplôme et qui ont envie de travailler."*

"Le but après cette formation, c'est qu'ils travaillent. Ce n'est pas qu'ils retournent à Pôle emploi".

Sophie Pavageau

franceinfo

Kimberley par exemple, a beaucoup appris dans ce restaurant qui travaille des produits frais. Son objectif désormais : *"M'améliorer et ouvrir plus tard mon restaurant"*. Comme les autres élèves de la formation, elle passe à partir de lundi 12 juin des examens pour valider son diplôme.