

Témoignage Jean-François (58 ans)



Racontez-nous votre parcours avant la Régie.

J'ai commencé à travailler en tant que commis de cuisine pour la Cité Administrative d'Alençon, quand mon contrat s'est terminé j'ai décidé d'ouvrir mon propre restaurant. Cette aventure a duré 2 ans, malheureusement j'ai dû fermer le restaurant pour des raisons personnelles.

Ensuite je suis parti vivre à La Réunion pendant plusieurs mois, à mon retour j'ai intégré le Collectif d'Urgence où j'ai d'abord effectué des missions de jardinage avant d'obtenir une place à l'Épicerie Sociale. Mon projet professionnel était de rester en cuisine, Le Collectif d'Urgence m'a donc orienté vers La Régie des quartiers afin d'intégrer le restaurant « Aux goûts d'ici et d'ailleurs ».

Quel était votre état d'esprit en arrivant à la Régie ?

En arrivant à la Régie je savais que je voulais rester dans le domaine de la cuisine, ce projet était déjà défini j'avais juste besoin d'un accompagnement pour trouver du travail.

Qu'avez vous fait durant votre parcours à la Régie ?

Lors de mon parcours à la Régie, j'étais commis de cuisine au restaurant « Aux Goûts d'Ici et d'Ailleurs » cela m'a permis de remettre un pied dans la cuisine et d'apprendre de nouvelles choses.

J'ai réalisé un stage de 15 jours au restaurant administratif Le CROUS à Alençon, ce stage a vraiment été très positif et m'a beaucoup appris, mais malheureusement il n'a pas pu déboucher sur une embauche car il n'y avait pas de besoin à ce moment-là.

Par la suite j'ai effectué un autre stage de 15 jours au Collège Jean Racine, en tant qu'agent de propreté et aide-cuisine. Ce stage a été suivi en Janvier 2021 d'une embauche en CDD pour une durée de 4 mois renouvelable.

Qu'est ce que la Régie vous a apporté ?

La Régie est toujours présente quand nous en avons besoin, qu'il s'agisse de l'accompagnement professionnel pour trouver du travail, participer à l'activité du Restaurant, ou personnel lorsqu'il s'agit de nous aider dans nos démarches administratives.

J'ai beaucoup appris au contact des collègues du restaurant et de la cheffe de cuisine qui m'a enseigné de nouvelles choses, j'ai vraiment apprécié cette expérience de travail. Ce fut une expérience très enrichissante pour moi.

Et maintenant que faites-vous ?

Actuellement je suis toujours en poste au Collège Jean Racine, principalement en agent d'entretien car la partie aide cuisine n'est plus d'actualité et le service en salle est très limité par la crise sanitaire. J'espère être renouvelé au Collège Jean Racine si l'entreprise a toujours besoin de mes services.