

Des Étoiles et des Femmes · Île-de-France

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2025-2026

DES ETOILES & DES FEMMES

festin
Le goût d'avancer ensemble

PARIS-ANTONY
LA TABLE DE CANA
Le premier traiteur gourmand et engagé

Des Étoiles et des Femmes, un dispositif porté par l'association **Festin**, déployé localement par **La Table de Cana**

Sommaire

1. Introduction et enjeux 3

2. Publics accompagnés et impact social 3

Rapport activités 2025-2026 5

- Action 1 : Repérage 6
- Action 2 : Mobilisation 9
- Action 3 : Recrutement 11
- Action 4 : Accompagnement à la formation (de novembre à février) 16
- Action 5 : Accompagnement individuel (de novembre à février) 23
- Action 7 : Insertion professionnelle (de novembre à février) 27
- Suivi de l'impact 29
- Compte-rendu des événements organisés dans le cadre du projet 30
- Témoignages des bénéficiaires 31
- Bilan des restaurants ACCOR impliqués 32

Reporting second semestre (Février à Juillet 2026) 33

- Action 1 : Repérage 34
- Action 2 : Mobilisation de Février 2026 à juin 36
- Action 4 : Accompagnement à la formation (de février à juin 2026) 39
- Action 5 : Accompagnement individuel (de février à juillet) 48
- Action 6 : Levée des freins (de Février 2025 à Juin 2026) 50
- Action 7 : Insertion professionnelle (de mars 2026 à Juillet 2026) 52
- Suivi de l'impact 56
- Compte-rendu des événements organisés dans le cadre du projet 58
- Témoignages des bénéficiaires 61
- Bilan des restaurants ACCOR impliqués 65

1. Introduction et enjeux

Le programme Des Étoiles et des Femmes agit depuis 2018 en Île-de-France en faveur de l'insertion professionnelle durable des femmes éloignées de l'emploi. Il leur permet d'accéder à une qualification reconnue, le CAP Cuisine, tout en bénéficiant d'un accompagnement renforcé pour sécuriser leur parcours jusqu'à l'emploi.

Le programme répond à plusieurs enjeux : l'éloignement durable de l'emploi, l'accès limité à la qualification pour les femmes les plus éloignées de l'emploi, et la sous-représentation des femmes dans les métiers de la cuisine, dans un secteur qui connaît des besoins importants en personnel qualifié.

L'accès à la formation ne suffit toutefois pas à garantir la réussite du parcours. Les participantes peuvent être confrontées à des freins qui compromettent leur assiduité et leur accès à l'emploi : garde d'enfants, mobilité, difficultés administratives ou financières, fracture numérique et isolement. L'enjeu est donc de sécuriser l'ensemble du parcours, de l'entrée en formation jusqu'à l'insertion professionnelle.

Des Étoiles et des Femmes propose ainsi un parcours de 8 à 11 mois associant formation au CAP Cuisine, 14 semaines d'immersion professionnelle et accompagnement socio-professionnel individualisé.

Le programme est déployé dans trois départements. Les Hauts-de-Seine (92) accueillent deux promotions, à Clichy au lycée Polyvalent René Auffray et à Antony au Lycée des Métiers Théodore Monod. À Paris (75), une promotion se déroule dans le 17e arrondissement, à l'École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant. En Seine-Saint-Denis (93), le Lycée hôtelier François Rabelais de Dugny accueille également une promotion.

> *"Cette formation m'a offert bien plus qu'une formation : elle m'a redonné de l'espoir, de la fierté et un avenir. Merci d'avoir cru en moi"*
>
> ***– Nurcihan, promotion 93,***

2. Publics accompagnés et impact social

Les participantes sont des femmes éloignées de l'emploi, sans qualification reconnue ou dont le parcours professionnel est devenu difficilement valorisable. Une majorité sont des mères isolées et beaucoup vivent dans des situations de précarité ou résident dans des quartiers prioritaires de la politique de la ville. Le programme accueille également des femmes qui ont peu accès aux dispositifs classiques de formation. Aucun diplôme, CV ou expérience professionnelle en cuisine n'est exigé, la sélection reposant principalement sur la motivation et la cohérence du projet professionnel.

Parmi les participantes accompagnées, certaines ont connu une longue période d'inactivité, une rupture professionnelle ou une perte de confiance. Le parcours leur permet d'acquérir une qualification, de développer une première expérience professionnelle dans le secteur de la restauration et de mieux appréhender les exigences du métier.

Face aux freins identifiés en amont, l'accompagnement proposé agit concrètement sur plusieurs leviers : autonomie et confiance en soi, aide à la mobilité, solutions de garde d'enfants, appui aux démarches administratives et accès aux outils numériques. Cette prise en charge globale contribue directement à sécuriser les parcours jusqu'à l'emploi.

Le programme contribue par ailleurs à renforcer la présence des femmes dans les métiers de la cuisine, encore majoritairement occupés par des hommes. Les participantes sont accompagnées vers des environnements professionnels exigeants et bénéficient d'une expérience concrète en entreprise durant les 14 semaines d'immersion.

Depuis son déploiement en Île-de-France, plus de 200 femmes ont été accompagnées, avec un taux de réussite au CAP Cuisine de 98 % et un taux d'insertion professionnelle durable de 70 % à un an.

ÎLE-DE-FRANCE

–

Rapport activités 2025-2026



La promotion de Clichy lors de la Masterclass avec le parrain IDF, Frédéric Jaunault, MOF Primeur

Action 1 : Repérage

Promotions 92

Sur tout le territoire des Hauts-de-Seine, notre réseau de prescripteurs regroupe les différents acteurs de l'insertion et de l'emploi :

- Acteurs institutionnels publics : France Travail, CCAS, Missions locales, CAP Emploi, PLIE, DRIEETS, le département des Hauts-de-Seine via l'Espace Insertion, Service des Solidarités Territoriales (SST), Maison de l'emploi, Centres Sociaux et Culturels.
- SIAE : La Table de Cana Antony, Le Recho, EUREKA, ARDEUR, etc.
- Organismes de formation : GRETA, E2C, AFPA, Ecole Française des Femmes, ACIFE, etc.
- Associations et acteurs de l'ESS : Soutenir l'Insertion à Antony, AFED 92, Emmaüs, Les Restos du Coeur, Secours Populaire, L'Escale 92, etc.

Promotion 75



La promotion de Paris lors de la Masterclass avec le parrain IDF, Frédéric Jaunault, MOF Primeur

Action 1 : Repérage

Sur tout le territoire de Paris, notre réseau de prescripteurs regroupe les différents acteurs de l'insertion et de l'emploi :

- Acteurs institutionnels publics et dispositifs d'insertion : France Travail , Missions Locales de Paris, PLIE de Paris, Espaces Parisiens pour l'Insertion (EPI),EPEC Paris, DRIEETS, dispositifs RSA et orientations PLIE / EPEC.
- Associations et structures d'accompagnement : France Terre d'Asile (dont CADA et programme AGIR Paris), Aurore (dont Prism), CASP, Emmaüs Solidarité, Les Œuvres de la Mie de Pain, La Chorba, Samusocial de Paris, Fondation de l'Armée du Salut – CHRS Basilidade, ADAGE, Amicale du Nid Paris, Acceptess-T, CIDFF de Paris, Association Joséphine, Florimont, Germinal, Projets-19, Salle Saint Bruno, Solenciel, HAFB.
- Structures d'insertion par l'activité économique et chantiers : ACI Terre de Femmes, Régie de Quartier Fécamp 12, Études et Chantiers IDF, La Pile ,Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée, Novemploi, Envergure / Mode Estime, Refugee Food.
- Autres modalités d'orientation : inscriptions libres via partenaires, forums et plateformes locales d'insertion.

Promotion 93



La cheffe formatrice du 93 & les stagiaires lors de la Masterclass avec le parrain IDF, Frédéric Jaunault, MOF Primeur

Action 1 : Repérage

Sur tout le territoire de la Seine-Saint-Denis, notre réseau de prescripteurs regroupe les différents acteurs de l'insertion et de l'emploi :

- Acteurs institutionnels publics et dispositifs d'insertion : France Travail, Missions Locales (LYR, Sevran, Villepinte, autres antennes locales), Agences Locales d'Insertion (dont Le Bourget et Les Lilas), services sociaux départementaux (dont Le Blanc-Mesnil), mairies et services emploi municipaux, centres sociaux et maisons de quartier (dont Rougemont, André Malraux).
- Associations et structures d'accompagnement social : France Terre d'Asile (dont CADA), Interlogement 93, Basilidade, ACINA, A Solid'R, Association Taf et Maffé, SFMAD, Services Perso, CHU Mon Palier – Maison des Femmes, ALJT Épinay-sur-Seine / Orgemont, La Croix-Rouge Insertion Logiscité, Cantine des Femmes Battantes, SNEAK'COEURZ, Unis-Cité.
- Structures d'insertion par l'activité économique et régies de quartier : Régie de quartier de Tremblay, Régie de quartier de Stains – Les Rayons, Régie de Pierrefitte, ACI Neptune, Compétences Emploi, CAP 1 pour 1, Les Jardins Numériques, Mode Estime.
- Organismes de formation et dispositifs d'accès à l'emploi : École de la 2ème Chance, dispositifs d'orientation et de remobilisation professionnelle.
- Autres modalités d'orientation : inscriptions libres via partenaires, structures locales et relais de proximité.

Action 2 : Mobilisation

La mobilisation se traduit par des réunions collectives, des ateliers pratiques et une communication ciblée. Le rôle des anciennes participantes est central : elles deviennent ambassadrices et relais dans leurs quartiers.

La mobilisation de notre réseau de prescripteurs en Ile-de-France débute par une vaste campagne de communication par e-mail (ciblée par territoire). Ces derniers ont la possibilité d'orienter directement les candidates via un formulaire en ligne. Une fois inscrites, les candidates sont contactées par les coordinatrices, qui assurent un suivi individualisé. Par ailleurs, ces dernières maintiennent un lien régulier avec les partenaires prescripteurs par téléphone afin de garantir un accompagnement efficace et répondre à leurs éventuelles interrogations.

Promotion 92Sud-2

Les actions de mobilisation réalisées sur le territoire pour les Hauts-de-Seine Sud :

- Participation à deux réunions du RELAI RESEAU LOCAL DES ACTEURS DE L'INSERTION (département des Hauts-de-Seine) :
  - Dans les locaux de France Travail à Montrouge
  - Dans les locaux du Pôle social à Antony
- Participation au Forum Emploi organisé par la mairie d'Antony à l'Espace Vasarely
- Participation de 10 apprenantes de l'Ecole des Femmes de Fontenay-aux-Roses à la sortie au musée de l'Homme. Cette sortie a permis un échange informel avec de potentielles candidates au CAP et les stagiaires actuelles.
- Rencontre avec la nouvelle directrice du Centre Social Ousmane Sy à Antony
- Participation à la Permanence "Action vers l'emploi" organisée au CSC Fontaine Gueffier à Bagneux.
- Présence lors du forum organisé par la mairie d'Antony à l'occasion du passage de la Caravane Solidaire au sein du quartier Pajeaud.
- Présentation du programme à une dizaine de candidates au sein de l'Agence France Travail d'Antony.

Promotion 92Nord-7

Les actions de mobilisation réalisées sur le territoire pour les Hauts-de-Seine Nord :

- Présentation au PRIJ de Nanterre, sur invitation de Mr Carl Garcia, délégué du préfet.
- Echange visio avec Madame Cécile Briault de la Direction de l'Insertion Sociale et du Retour à l'Emploi du département des Hauts-de-Seine dont la mission est de fédérer les acteurs de l'insertion et de l'emploi sur le département à travers le RELAI RESEAU LOCAL DES ACTEURS DE L'INSERTION
- Participation à deux réunions du RELAI RESEAU LOCAL DES ACTEURS DE L'INSERTION :
  - Dans les locaux d'Essor à Nanterre
  - Dans les locaux de l'Espace Insertion de Gennevilliers
- Participation au Forum Emploi organisé par la CMA au sein du Qwartz à Villeneuve La Garenne

- Animation d'un atelier cuisine pour des femmes de l'association AUTHENTI CITE à Nanterre, avec une diplômée Des Étoiles et des Femmes. Ce moment fut l'occasion de présenter le programme de formation et de sensibiliser le groupe aux métiers de la restauration à travers le témoignage d'une ancienne stagiaire Des Étoiles et des Femmes, désormais diplômée du CAP et traiteur à son compte.
- Participation au temps fort du Réseau des Familles Monoparentales à Gennevilliers
- Dans le cadre de la semaine Réussir Sans Attendre, présentation au sein des Espaces Insertion de :
  - Colombes : Dizaine de personnes présentes - 5 intéressées à qui le dossier de candidature a été envoyé
  - Gennevilliers : Quinzaine de femmes présentes - 10 intéressées à qui le dossier de candidature a été envoyé



Ambassadrice Des Étoiles et des Femmes (traiteur Mez'Afrika) lors de l'atelier cuisine

Promotion 75



Sortie culturelle au musée MHHN avec notre promotion avec des femmes intéressées par la formation

Les actions de mobilisation réalisées sur le territoire de Paris :

- Organisation d'actions de présentation et de sensibilisation auprès de partenaires et de publics cibles, afin de faire connaître le programme et de favoriser l'orientation de nouvelles candidates.

- Animation d'un atelier cuisine au sein de l'Armée du Salut, permettant de présenter concrètement le parcours de formation, les débouchés et les modalités d'accompagnement, dans un cadre convivial favorisant les échanges.
- Participation à un forum à la Maison des Réfugiés, avec information des prescripteurs et rencontre directe de femmes intéressées par le programme.
- Mise en place d'invitations de femmes orientées par le PLIE à nos sorties culturelles, afin qu'elles puissent échanger directement avec les candidates actuellement en formation. Ces temps d'immersion informels se révèlent particulièrement efficaces : les participantes posent leurs questions, partagent leurs expériences et se motivent entre elles.

Dans ce cadre, organisation d'une sortie collective avec la promotion en cours pour une visite d'exposition au Musée de l'Homme et au Muséum d'Histoire naturelle. Cette demi-journée d'échange a permis de susciter l'intérêt de plus de six femmes pour une future entrée en formation.

Promotion 93

Les actions de mobilisation réalisées sur le territoire de la Seine-Saint-Denis :

Organisation d'un webinaire de présentation de l'ensemble du programme, ayant réuni plus de 80 structures partenaires de l'insertion, de l'emploi et de l'accompagnement social sur le territoire. Ce temps collectif a permis de présenter le parcours, les objectifs pédagogiques et les modalités d'orientation des candidates.

Participation à plusieurs forums emploi et événements territoriaux :

- Forum à La Courneuve
- Forum au Pavillon-sous-Bois
- Participation à un festival culinaire en Seine-Saint-Denis avec animation d'un atelier cuisine et présentation du programme.

Actions de terrain et recrutement :

- Atelier et temps d'échange à La Courneuve ayant permis de sensibiliser un groupe important de participantes, avec environ une trentaine de femmes intéressées par l'entrée en parcours.
- Forum du Pavillon-sous-Bois avec une vingtaine de femmes intéressées et orientées vers le programme.
- Mobilisation active avec Compétences Emploi à Sevran, ayant permis un recrutement significatif de femmes pour la promotion en cours.

Ces actions ont favorisé la visibilité du programme auprès des prescripteurs locaux et la mobilisation directe des bénéficiaires potentiels sur plusieurs communes du département.

Action 3 : Recrutement

Le recrutement pour la session 2025-2026 a marqué une nouvelle étape dans la dynamique du programme Des Étoiles et des Femmes IDF. Cette année, nous avons mutualisé les recrutements sur l'ensemble des territoires d'Île-de-France, permettant une meilleure coordination et une plus grande visibilité auprès des prescripteurs et des candidates.

Des réunions d'information collectives communes ont été organisées à Paris : le 13 mai 2025 à l'ENC Bessières (Paris 17e), le 10 juin, le 24 juin et le 9 septembre 2025 à l'EPEC (Paris 10e).

Le processus de recrutement, à la fois inclusif et participatif, repose sur des tests de positionnement en français et mathématiques, des entretiens individuels, l'utilisation d'une grille sociale et motivationnelle, et une mise en valeur des candidates par photo polaroid.

Au total, 244 femmes ont été rencontrées, plus de 123 entretiens individuels ont été menés, et 50 stagiaires ont intégré le CAP Cuisine sur l'ensemble des territoires.



Information collective à l'ENC Bessières en mai 2025.

Toutes les candidates non sélectionnées sont réorientées individuellement et en lien avec leur prescripteur vers des programmes adaptés à leur projet : Formations du Refugee Food Festival, Titre Professionnel Agent de Restauration du GRETA, Accès à la Qualification Métiers de la Restauration du GRETA, immersions en restauration pour confirmer projet professionnel via France Travail.

Une remise à niveau d'un mois et demi a permis à douze participantes (toutes promotions confondues) de renforcer leurs compétences avant d'intégrer le CAP.
Autre innovation : l'organisation d'une journée d'intégration inter-promos, suivie de deux journées de cohésion par promotion.

Ces nouvelles pratiques témoignent d'une évolution dans nos méthodes de mobilisation et d'accompagnement, plus participatives et ancrées dans la réalité des besoins des femmes.

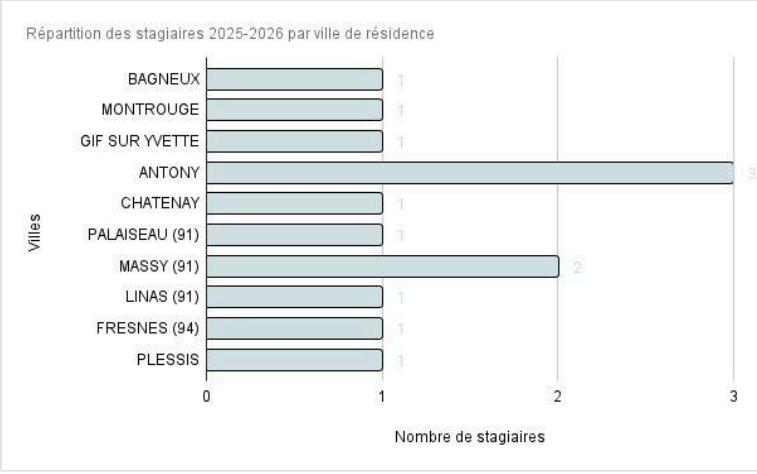
Promotion 92Sud-2

Pour notre promotion des Hauts-de-Seine Sud, 43 candidates ont pris part aux réunions, 41 ont passé les tests, 24 ont été reçues en entretien et 13 ont intégré la formation.

Caractéristiques (1 même femme peut appartenir à plusieurs de ces cases)		Nombre de femmes concernées
Nombre de femmes accompagnées	**TOTAL**	**43**
	Dont résidente en QPV	10
	Dont bénéficiaire du RSA	12
	Dont chômage longue durée (supérieur à 1 an)	18
	Dont mère isolée	15

Profils des 13 stagiaires sélectionnées :

- 3 résidentes QPV
- 4 ARSA
- 3 AREF
- 4 sans revenus
- 1 RQTH
- 10 avec enfants
- 5 parent isolé
- 36 ans moyenne d'âge
- 8 sans diplôme
- 4 niveau CAP/BEP
- 1 niveau bac



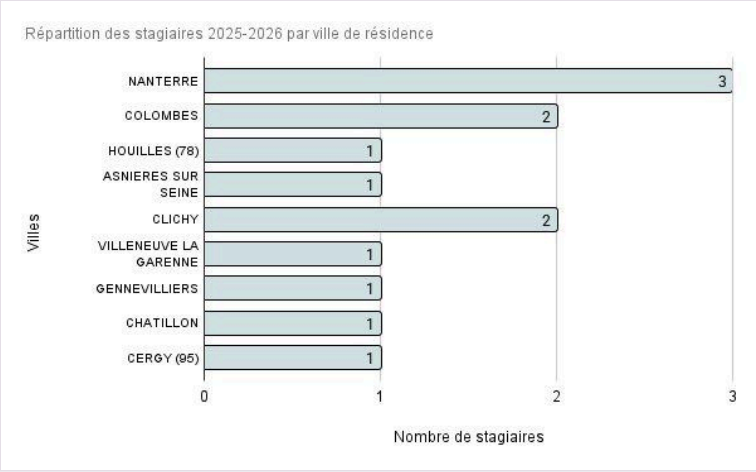
Promotion 92Nord-7

Pour notre promotion des Hauts-de-Seine Nord, 50 candidates ont pris part aux réunions, 42 ont passé les tests, 30 ont été reçues en entretien et 13 ont intégré la formation.

Caractéristiques (1 même femme peut appartenir à plusieurs de ces cases)		Nombre de femmes concernées
Nombre de femmes accompagnées	**TOTAL**	**50**
	Dont résidente en QPV	15
	Dont bénéficiaire du RSA	14
	Dont chômage longue durée (supérieur à 1 an)	19
	Dont mère isolée	19

Profils des 13 stagiaires sélectionnées :

- 3 résidentes QPV
- 5 ARSA
- 2 AREF
- 4 sans revenus
- 1 RQTH
- 9 avec enfants
- 5 parent isolé
- 41 ans moyenne d'âge
- 6 sans diplôme
- 1 niveau CAP/BEP
- 6 niveau bac



Promotion 75

Caractéristiques (1 même femme peut appartenir à plusieurs de ces cases)		Nombre de femmes concernées
Nombre de femmes accompagnées	**TOTAL**	**76**
	Dont résidente en QPV	33
	Dont bénéficiaire du RSA	49
	Dont chômage longue durée (supérieur à 1 an)	35
	Dont mère isolée	36

Pour notre promotion Parisienne, 76 candidates ont pris part aux réunions, 61 ont passé les tests, 36 ont été reçues en entretien et 12 ont intégré la formation.

Profils des 12 stagiaires sélectionnées :

- 5 résidentes QPV
- 4 RSA
- 5 sans revenus
- 3 RQTH
- 9 avec enfants
- 6 parent isolé
- 40 ans moyenne d'âge
- 10 sans diplôme
- 1 niveau CAP/BEP
- 1 niveau bac

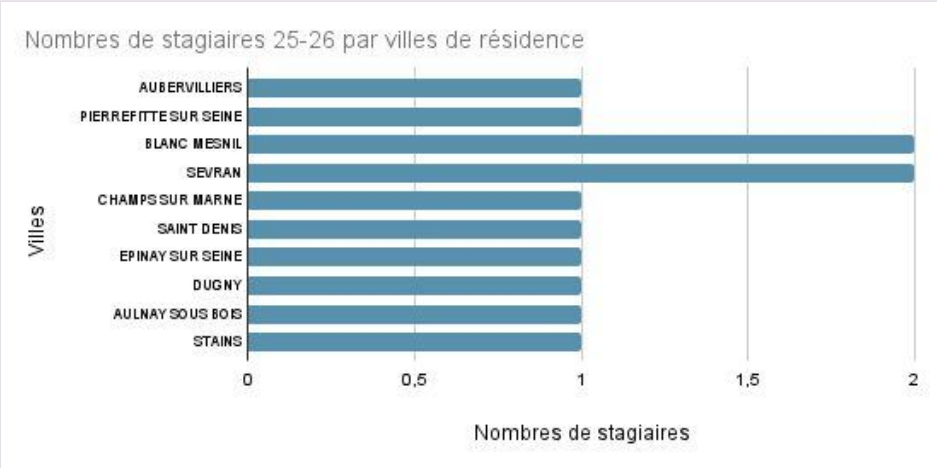
Promotion 93

Caractéristiques (1 même femme peut appartenir à plusieurs de ces cases)		Nombre de femmes concernées
Nombre de femmes accompagnées	**TOTAL**	**85**
	Dont résidente en QPV	46
	Dont bénéficiaire du RSA	45
	Dont chômage longue durée (supérieur à 1 an)	27
	Dont mère isolée	32

Pour notre promotion du 93, 85 candidates ont pris part aux réunions, 72 ont passé les tests, 41 ont été reçues en entretien et 12 ont intégré la formation.

Profils des 12 stagiaires sélectionnées :

- 7 résidentes QPV
- 4 RSA
- 5 sans revenus
- 0 RQTH
- 9 avec enfants
- 6 parent isolé
- 41 ans moyenne d'âge
- 11 sans diplôme
- 1 niveau CAP/BEP



Action 4 : Accompagnement à la formation (de novembre à février)

Pour chaque promotion, nous avons revu avec les GRETA les plannings et vérifié qu'une demi-journée par semaine est réservée pour les ateliers d'accompagnement socio-professionnels (sur les périodes de cours). Nous nous sommes également assurées que les horaires des cours sont cohérents avec les contraintes des stagiaires.

Nous finançons également pour chaque stagiaire les tenues professionnelles (2 vestes dont 1 siglée DEEDF Paris IDF, pantalons, chaussures, etc.) que nous achetons chez Morgane Diffusion à Boulogne Billancourt ainsi que les mallettes de couteaux : chez NH&R pour les quatre promotions.

La coordinatrice est en lien permanent avec les équipes du Greta, dont les chefs de cuisine, ainsi que les stagiaires : nous avons créé un groupe WhatsApp par promotion ce qui permet de faciliter les échanges au quotidien.

Promotion 92 Sud-3

Le GRETA des Hauts-de-Seine est l'organisme de formation et les cours ont lieu au Lycée Théodore Monod à Antony.

Le planning de formation est le suivant :

- 18 semaines de cours au lycée : du mardi 4 novembre 2025 au vendredi 5 décembre 2025, du lundi 12 janvier 2026 au vendredi 13 février 2026, du lundi 16 mars au vendredi 17 avril 2026, du lundi 18 mai au vendredi 29 mai 2026, lundi 15 juin au lundi 22 juin 2026.
- 14 semaines de stage en entreprise : du lundi 8 décembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025, du lundi 29 décembre 2025 au vendredi 9 janvier 2026, lundi 16 février au vendredi 13 mars 2026, lundi 20 avril au vendredi 15 mai, du lundi 1er juin au vendredi 12 juin 2026.
- 1 semaine de congé du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre.

Chaque stagiaire a reçu un exemplaire des manuels scolaires suivants :

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, MAINCENT-MOREL
- CUISINE 1RE ET 2E ANNÉES, CAP CUISINE

Une demi-journée par semaine (le mercredi après-midi de 14h à 17h) est réservée pour les ateliers d'accompagnement socio-professionnels. Depuis le début de la formation, les participantes ont eu l'opportunité de participer aux ateliers suivants :

- 4 séances de coaching avec Léna Glasberg sur des thématiques telles que l'amour et l'estime de soi, la gestion de conflits, la gestion des émotions.
- 2 séances de sophrologie/ théâtre avec Ambre Miserey
- 1 atelier à la Maison des Familles d'Antony autour des compétences psychosociales.
- 1 atelier sensibilisation au sexisme et violences sexuelles en milieu professionnel avec l'association Bondir.e.
- 1 atelier de prévention santé au travail avec une kinésithérapeute - Carole Aidan : théorie sur l'anatomie et exercices pratiques de posture.
- 1 sortie culturelle à l'Arc de Triomphe.





La promotion 92 Sud lors de la visite guidée à l'Arc de Triomphe

Promotion 92Nord-7

Comme les six années précédentes, le GRETA des Hauts-de-Seine est l'organisme de formation et les cours ont lieu au Lycée René Auffray à Clichy.

Le planning de formation est le suivant :

- 18 semaines de cours au lycée : du lundi 3 novembre 2025 au vendredi 5 décembre 2025, du lundi 12 janvier 2026 au vendredi 13 février 2026, du lundi 16 mars au vendredi 17 avril 2026, du lundi 18 mai au vendredi 29 mai 2026, du lundi 15 juin au mercredi 17 juin 2026.
- 14 semaines de stage en entreprise : du lundi 8 décembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025, du lundi 29 décembre 2025 au vendredi 9 janvier 2026, lundi 16 février au vendredi 13 mars 2026, lundi 20 avril au vendredi 15 mai, du lundi 1er juin au vendredi 12 juin 2026.
- 1 semaine de congé du lundi 22 décembre au vendredi 26 décembre.

Chaque stagiaire a reçu un exemplaire des manuels scolaires suivants :

- LES NOUVEAUX CAHIERS ; PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT
- SCIENCES APPLIQUÉES CAP CUISINE HCR 2024
- GESTION APPLIQUEE ; CAP CUISINE / CAP CS HCR
- CUISINE ; CAP CUISINE NATHAN (EDITION 2024)

Une demi-journée par semaine (le mercredi matin de 9h à 12h) est réservée pour les ateliers d'accompagnement socio-professionnels. Depuis le début de la formation, les participantes ont eu l'opportunité de participer aux ateliers suivants :

- 4 séances de coaching avec Karen Boobhun sur des thématiques telles que l'amour et l'estime de soi, la gestion de conflits, la gestion des émotions.
- 3 séances de sophrologie/ théâtre avec Ambre Miserey
- 1 atelier avec une nutritionniste de l'association MIAM autour de l'équilibre alimentaire
- 1 atelier sensibilisation au sexisme et violences sexuelles en milieu professionnel avec l'association Bondir.e.
- 1 atelier de prévention santé au travail avec une kinésithérapeute - Carole Aidan : théorie sur l'anatomie et exercices pratiques de posture.

Sur leur temps de formation, nous avons également pu organiser en lien avec les formateurs :

- 1 masterclass avec le MOF Primeur Frédéric Jaunault, parrain du programme en IDF, autour de la recette suivante : Risotto de butternut aux saveurs des Caraïbes



La promotion 92 Nord lors de la Masterclass avec le MOF Frédéric Jaunault

Promotion 75

La formation est mise en œuvre par le GRETA de Paris. L'année 2025-2026 marque une évolution importante : pour la première fois, les cours sont dispensés au lycée Jean Drouant, établissement de référence dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Les promotions précédentes étaient accueillies au collège Georges Méliès. Ce changement de lieu permet aux participantes d'évoluer dans un environnement pleinement dédié aux métiers de la restauration, avec des plateaux techniques adaptés et une immersion plus directe dans les exigences professionnelles du secteur.

Avant la rentrée, une **journée d'intégration** est animée par les coordinatrices DEEDF et ensuite dès la rentrée, **deux jours de cohésion de groupe** afin de favoriser une dynamique collective positive et une bonne entente entre les participantes.



Présentation « La pelote »

L'activité débute avec une pelote de laine que les participantes lancent en gardant chacune un morceau du fil. À chaque tour, elles se présentent et partagent leur motivation pour intégrer la formation cuisine.

Au fur et à mesure, une toile se crée entre toutes. Cette toile symbolise le groupe : si un fil est trop tendu ou trop relâché, cela impacte l'ensemble. L'objectif est donc de construire une **dynamique solidaire**, et de **responsabilité collectiv**e pour la suite de la formation.

Soit en septembre, une journée d'intégration organisée afin de consolider le groupe, renforcer les liens et poser les bases du parcours. Ces temps collectifs favorisent l'entraide, l'engagement et la persévérance dans une formation exigeante. Cette journée peut nous amener quelques désistement suite à la réalité de la formation qui les attends. Pour ensuite, deux jours de cohésion de groupe (groupe finalisé).

Au programme pour les jours de cohésion :

- Théâtre pour travailler l'expression orale, la posture professionnelle et la confiance en soi
- Sophrologie pour apprendre à mieux gérer le stress et les émotions
- Rencontre avec la coach référente de l'année afin de poser un cadre d'accompagnement structurant

La promotion parisienne bénéficie d'une demi-journée hebdomadaire dédiée à l'accompagnement socio-professionnel, chaque jeudi matin.

Ces ateliers visent à renforcer les compétences psychosociales, la posture professionnelle et l'autonomie des participantes.

Ateliers réalisés

Novembre 2025

- 6 novembre – Sophrologie et théâtre
- 13 novembre – Coaching : travail sur l'estime de soi & gestions des émotions
- 20 novembre – Coaching : travail sur la confiance en soi
- 27 novembre – Secourisme en cuisine par un ancien pompier de Paris

Décembre 2025

- 4 décembre – Atelier de sensibilisation aux violences en cuisine
- 11 décembre – Atelier sur l'équilibre alimentaire animé par une diététicienne

Janvier 2026

- 22 janvier – Sophrologie et théâtre
- 29 janvier – Sortie Refugee Food : les participantes ont cuisiné et partagé un déjeuner avec la brigade du Refugee Food.
- Masterclass avec le Meilleur ouvrier de France primeur, Frédéric Jaunault

Février 2026

- 5 février – Atelier santé sexuelle avec le CRIPS : contraception, infections sexuellement transmissibles, excision et parcours de réparation

Chaque stagiaire a reçu pour la rentrée:

- Les manuels scolaires de référence :
  - *Technologie culinaire : 90 fiches pour réussir les épreuves professionnelles*
  - *La Cuisine de Référence* de Michel Maincent-Morel, ouvrage fondamental dans l'apprentissage des techniques culinaires
- Une mallette de cuisine complète
- Des tenues professionnelles adaptées aux exigences des cuisines professionnelles
- Un accompagnement à l'équipement numérique avec un remboursement à hauteur de 50 % pour l'achat d'un ordinateur via Emmaüs Connect

L'ensemble de ces actions s'inscrit dans une approche globale visant à :

- Développer les compétences techniques culinaires
- Renforcer la posture professionnelle
- Travailler la confiance en soi et la gestion du stress
- Favoriser l'insertion professionnelle durable
- Soutenir l'autonomie sociale et personnelle

L'articulation entre enseignement théorique, stages en entreprise et accompagnement socio-professionnel permet une montée en compétences progressive et sécurisée, adaptée aux besoins des participantes.





Atelier de secourisme en cuisine animé par un ancien pompier de Paris.

Promotion 93

La formation est mise en œuvre par le GRETA de Seine-Saint-Denis.

L'année 2025-2026 débute au lycée François Rabelais à Dugny, avec une rentrée prévue le mardi 4 novembre 2025. Cette implantation permet aux participantes d'évoluer dans un cadre professionnel adapté aux métiers de la restauration et favorise l'accès à des plateaux techniques complets.

Dès la rentrée, des activités ont été organisées pour favoriser la cohésion du groupe, renforcer la dynamique collective et instaurer un climat de confiance.

Ces temps de cohésion sont complétés par une semaine d'atelier « Des Étoiles et des Femmes » en fin de parcours, centrée sur le retour à l'emploi et l'insertion professionnelle.

Cours au lycée – 18 semaines

- Du 4 novembre 2025 au 18 décembre 2025
- Du 12 janvier 2026 au 31 janvier 2026
- Du 16 mars 2026 au 3 avril 2026
- Du 20 avril 2026 au 22 mai 2026
- Du 8 juin 2026 au 15 juin 2026

Stages en entreprise – 14 semaines (35h/semaine, du lundi au vendredi)

- Du 1er décembre 2025 au 9 janvier 2026
- Du 16 février 2026 au 13 mars 2026
- Du 20 avril 2026 au 22 mai 2026

La promotion bénéficie d'une demi-journée le Mardi matin de 9h30 à 12h30, dédiée aux ateliers socio-professionnels, permettant de renforcer la confiance, le savoir-être et les compétences psychosociales.

Ateliers réalisés

Novembre 2025

- 4 novembre – Sophrologie
- 18 novembre – Booster son estime de soi et connaître sa valeur – Art thérapie
- 25 novembre – Atelier Kinésithérapie– Prévention santé du dos en cuisine

Janvier 2026

- 13 janvier – Secourisme en cuisine (animé par un ancien pompier de Paris)
- 20 janvier – Atelier « Bondir » sur les Violences sexuelles et séxiste en cuisine
- 27 janvier – Gestion des émotions – Léna
- Masterclass avec le Meilleur ouvrier de France primeur, Frédéric Jaunault

Février 2026

- 3 février – Santé sexuelle – CRIPS
- 10 février – Savoir-être – Léna

Chaque stagiaire a reçu :

- Manuels scolaires et supports pédagogiques :
  - *La Cuisine de Référence* – Michel Maincent-Morel
  - *Sciences appliquées – CAP Cuisine / CAP Commercialisation* – Nathan Technique
  - *Gestion appliquée – CAP Cuisine / CAP Commercialisation* – Nathan Technique
  - *Prévention Santé* – Foucher
- Équipement professionnel :
  - Mallette de cuisine complète
  - Tenue professionnelle complète
  - Accompagnement à l'équipement numérique avec un remboursement à hauteur de 50 % pour l'achat d'un ordinateur via Emmaüs Connect



Réalisation de portraits en art-thérapie, permettant aux participantes, à travers le thème « reconnaître sa valeur », de se représenter. Cet atelier a été particulièrement émouvant, car la promotion 93 présente la particularité d'avoir certaines difficultés avec la langue française. Le support artistique leur a offert un moyen d'expression alternatif et riche, et nous avons été très impressionnés par la créativité et le talent de chacune.

Action 5 : Accompagnement individuel (de novembre à février)

Dès le recrutement et au début de l'année, nous réalisons un diagnostic des freins socio-professionnels des stagiaires pour toutes nos promotions et mettons en place rapidement des actions ciblées :

- Garde d'enfants : un diagnostic des contraintes et besoins est effectué.
- Supports administratifs importants en début d'année : nous consacrons du temps aux documents nécessaires pour les demandes d'aides financières à la formation, qui sont souvent longs et nombreux. Les stagiaires, peu familiarisées avec ce type de démarches (ex. AGE de France Travail), reçoivent toute l'aide nécessaire.
- Gestion des absences : nous expliquons le processus d'information à suivre en cas d'absence. Pour les femmes ayant peu été à l'école ou n'ayant pas travaillé depuis longtemps (ou jamais), il est nécessaire d'acquérir les bons réflexes pour prévenir des absences.
- Aides à la mobilité : nous mettons en place un plan pour se rendre aux stages (RER/métro à utiliser) et assurons les remboursements des frais de transport.
- Problématiques budgétaires : après un diagnostic, nous proposons des aides ponctuelles ou des prêts, notamment lorsque les financements arrivent tardivement.

En ce qui concerne les stages chez nos chefs partenaires, un échange est organisé avec chaque stagiaire pour déterminer le type de stage le mieux adapté à ses appétences et contraintes (étoilé, gastronomique, bistronomique, éco-table, grande ou petite brigade, traiteur…).

Pendant les 4 premiers mois de la formation, nos actions sont principalement axées sur la cohésion de groupe, la motivation, ainsi que sur les problématiques administratives, financières et de garde d'enfants. Nous constatons une grande fragilité chez nos stagiaires, et notre rôle est de les accompagner vers l'autonomisation, notamment en les soutenant dans les démarches administratives. Nous les relançons régulièrement par SMS, WhatsApp ou appels téléphoniques et restons en lien direct avec chacune d'entre elles.

Le milieu d'année est toujours une période difficile pour nos stagiaires, qui sont très fatiguées par le rythme intense de la formation. Leur motivation et leur assiduité peuvent faiblir. La coordinatrice est donc particulièrement attentive et met en place un suivi rapproché et individualisé. Cette période est également l'occasion de réaliser les premiers entretiens individuels d'impact qualitatif, axés sur 5 domaines :

1. Domaine professionnel
2. Communication et lien social
3. Autonomie et résolution de problèmes
4. Équilibre vie professionnelle et vie personnelle
5. Confiance et estime de soi.

Un second entretien est prévu en fin de formation, en juin, afin de mesurer l'impact de l'accompagnement réalisé sur chaque stagiaire.

Promotion 92Sud-2

- Cohésion de groupe : plusieurs conflits ont émergé entre différentes stagiaires. Nous sommes intervenues à deux reprises, en lien avec le GRETA et avec l'appui de la coach, afin d'apaiser et restaurer une bonne dynamique de groupe. Une stagiaire a pu bénéficier d'une séance individuelle avec la coach afin de travailler sur des thématiques particulières de savoir-être.
- Soutien psychologique administratif et financier : suite à un accident de travail durant sa première immersion en restaurant, une stagiaire avait été radiée de France travail et attendait en vain la prise en charge de la Sécurité sociale. La coordinatrice a fait intervenir une conseillère de France travail pour débloquer la situation administrative de la stagiaire. Une aide exceptionnelle a également été débloquée pour l'aider à faire face à ses frais courants (loyer, facture de mobile) suite à la suspension de sa rémunération par France travail. La stagiaire très déprimée a aussi bénéficié du soutien et de l'écoute de la coordinatrice qui l'a orienté vers le dispositif Mon parcours psy d'Ameli.
- Garde d'enfants : une stagiaire a bénéficié de l'accompagnement de la coordinatrice dans les démarches de recherche de garde d'enfants pour son enfant en situation de handicap (mise en contact avec agences de garde d'enfants privées, prise de contact avec référente de la stagiaire pour accompagnement, etc.).
- Gestion des absences et retards : un rappel a dû être fait à une stagiaire concernant l'importance de l'assiduité en cours et aux ateliers d'accompagnement socio-professionnel.

Promotion 92Nord-7

- Soutien psychologique : Une stagiaire a fait part de la profonde détresse psychologique qu'elle traversait. En lien avec la sophrologue puis avec les équipes du SAMU, la coordinatrice a assuré son orientation vers des services spécialisés, notamment le CMP et le Centre Psychiatrique d'Orientation et d'Accueil. L'ensemble des parties prenantes du programme de formation — GRETA et formateurs — s'est mobilisé afin de permettre son maintien en formation, qui lui tient particulièrement à cœur, dans les meilleures conditions possibles.

Les coordinatrices ont également fait intervenir le Samu pour une autre stagiaire également en grande détresse psychologique et partie en arrêt maladie.

- Garde d'enfants : une stagiaire a bénéficié de l'accompagnement de la coordinatrice dans les démarches de recherche de garde d'enfants afin qu'elle puisse arriver à l'heure en stage (mise en contact avec une agence de garde d'enfants)

- Violences conjugales : Une stagiaire a évoqué les situations de violence auxquelles elle a pu être confrontée. Déjà accompagnée sur le plan juridique et par des associations, elle a bénéficié d'un soutien psychologique assuré par la coordinatrice.
- Une aide financière exceptionnelle a été accordée à une stagiaire en détresse financière suite à un accident de travail durant la formation.

Promotion 75

- Cohésion de groupe et soutien psychologique : Une stagiaire LGBTQ+ a été confrontée à des discriminations de la part d'autres participantes. Orientation psy + Point avec le groupe et la responsable.
- Garde d'enfants :Plusieurs stagiaires ont été accompagnés dans leurs démarches pour trouver une solution de garde. La coordinatrice l'a mise en contact avec une agence spécialisée, en l'absence de périscolaire disponible le matin à Paris. (AGE + Kinougarde)
- Violences conjugales et aide sociale : Une stagiaire confrontée à des situations de violences conjugales, déjà suivie juridiquement et par des associations, a bénéficié d'un soutien psychologique renforcé par la coordinatrice et en lien avec des services spécialisés. (Juris secours + CIDFF) Elle a également pu recevoir un accompagnement pour des besoins alimentaires et sociaux.

Promotion 93

- Cohésion de groupe : Quelques tensions sont survenues entre stagiaires. Une intervention coordonnée avec le GRETA et la coach a permis de rétablir un climat de travail positif.
- Assiduité : Le groupe est rappelé à l'ordre sur l'importance de la régularité en cours et aux ateliers ainsi qu'en stage.
- Soutien linguistique : Un accompagnement individualisé a été mis en place pour aider les participantes rencontrant des difficultés en français.
- Soutien psychologique : 2 stagiaires en détresse orientées vers des services spécialisés (CMP).

Promotion 92 Sud-2

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	4
Mobilité	6
Soutien psychologique	2
Logements	
Démarches administratives	1
Financements ordinateurs : Emmaüs connect (remboursement à 50%)	6
TOTAL	**19**

Promotion 92Nord-7

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	4
Mobilité	6
Soutien psychologique	2
Logements	
Démarches administratives	
Autre (à préciser) : …	
TOTAL	**12**

Promotion 75

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	4
Mobilité	12
Soutien psychologique	3
Logements	
Démarches administratives	3
Financements ordinateurs : Emmaüs connect (remboursement à 50%)	2
TOTAL	**24**

Promotion 93

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	2
Mobilité	12
Soutien psychologique	2
Logements	
Démarches administratives	1
Autre (à préciser) : …	
TOTAL	**17**

Action 7 : Insertion professionnelle (de novembre à février)

Promotion 92Sud-2

La première période de stage a eu lieu du lundi 8 décembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025, du lundi 29 décembre 2025 au vendredi 9 janvier 2026. Aucun changement de stage pour la deuxième période de stage du lundi 16 février au vendredi 13 mars 2026.

Nom des chef.fe.s (Prénom + NOM)	Nom restaurant + ville	Type de restaurant * gastronomique, étoilé, bistronomique, labellisé - écotable, de la cuisine du marché - du jour ou autre (à préciser)
José BANGARD	Mercure Porte de Versailles	Bistronomique
Jocelyn HERLAND	Plaza Athénée	Etoilé
Esteban DE LA IGLESIA	Châteauform' Ronqueux	Cuisine du marché
Elisa CHABOT	Hôtel Grand Amour	Cuisine du marché
Marco FAUJOUR	Cancan	Bistrot
	La Table de Cana Antony	Traiteur
Sébastien VAST	Mama Shelter Paris West	Cuisine du marché
Alex VALLIM	Marriott Opéra	Gastronomique
Lois GIL-GOMEZ	Bioteafull	Brasserie bistronomique
Ghada	Chez Ghada	Cuisine familiale
Denis Bellon	Hôtel du Louvre	Gastronomique
Théophile HAUSER PERETTI	Brasserie des Prés	Bistronomique
Kevin BOREL	Les 3 Bornés	Bistronomique

Promotion 92Nord-7

La première période de stage a eu lieu du lundi 8 décembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025, du lundi 29 décembre 2025 au vendredi 9 janvier 2026. Aucun changement de stage pour la deuxième période de stage du lundi 16 février au vendredi 13 mars 2026.

Nom des chef.fe.s (Prénom + NOM)	Nom restaurant + ville	Type de restaurant * gastronomique, étoilé, bistronomique, labellisé - écotable, de la cuisine du marché - du jour ou autre (à préciser)
William PRADELEIX (Chef exécutif)	Soho House	Gastronomique
Antoine VITALIS	Mercure Porte d'Orléans	Bistronomique

Jean-François ROUQUETTE	Park Hyatt Paris Vendôme	Etoilé
Paolo MINELLI	Maison Delano	Gastronomique
Jocelyn HERLAND	Plaza Athénée	Etoilé
Anis BEJAOUI	Train Bleu	Brasserie Gastronomique
Edgard PRINCE	Résidence Emera EPHAD La Tournelle	Restauration collective haut de gamme
Harouna SOW	Cité de Refuge	Cuisine du marché
Samuel DERUSCHI	Voco Paris Porte de Clichy	Cuisine du marché
Romain Brechignac	Club cochon l'auberge (Paris)	Bistronomique
Camille Guérin	A Table ! (Paris)	Bistronomique
Patrick KAPPLER	Mercure Paris La Défense	Bistronomique

Promotion 75

La première période de stage a eu lieu du lundi 15 décembre 2025 au vendredi 9 janvier 2026. 1 changement de stage pour la deuxième période du lundi 16 février au vendredi 13 mars 2026.

Nom des chef.fe.s (Prénom + NOM)	Nom restaurant + ville	Type de restaurant * gastronomique, étoilé, bistronomique, labellisé - écotable, de la cuisine du marché - du jour ou autre (à préciser)
William PRADELEIX (Chef exécutif)	Soho House	Gastronomique
Jocelyn HERLAND	Plaza Athénée	Etoilé
Harouna SOW	Cité de Refuge	Cuisine du marché
Elisa CHABOT	Hôtel Amour	Cuisine du marché
Boubacar Yatar	Mama Shelter Paris East	Cuisine du marché
Sébastien VAST	Mama Shelter Paris West	Cuisine du marché
Touria Benzina	La Table de Cana Paris Nord Ouest	Traiteur
Hawa Touré	Cheffes	Cuisine du marché
Claire Grigne Gazon	Hyatt Regency	Gastronomique
Quentin Testart	Shangri-là	Etoilé
Manon Bousquet	Buvette du climat	Cuisine du marché
Hervé Chatrieux	Méridien étoile	Gastronomique
Philippe Léglise	Chez Francoise	Bistronomique
Martin Simolka	Le Scribe	Gastronomique

Promotion 93

La première période de stage a eu lieu du lundi 1er décembre 2025 au vendredi 9 janvier 2026. 1 changement de stage pour la deuxième période du lundi 16 février au vendredi 13 mars 2026.

Nom des chef.fe.s (Prénom + NOM)	Nom restaurant + ville	Type de restaurant * gastronomique, étoilé, bistronomique, labellisé - écotable, de la cuisine du marché - du jour ou autre (à préciser)
Hervé Chatrieux	Méridien étoile	Gastronomique
Quentin Testart	Shangri-là	Etoilé
Anis Bejaoui	Train Bleu	Brasserie Gastronomique
Emmanuel Sibileau	Fouquet's	Gastronomique
Robin Shredder	Ducasse Baccarat	Gastronomique
Tom laureau	Benoit Paris	Etoilé
Fabien Solliez	AC hotel Le Bourget	Cuisine du marché
Arnaud Boetzel	Hilton CDG	Gastronomique
Ghada	Chez Ghada	Cuisine du marché
Théophile HAUSER PERETTI	Brasserie Dubillot	Bistronomique
Nicolas Flechel	Café Fauchon	Gastronomique
Martin Simolka	Le Scribe	Gastronomique

Suivi de l'impact

Promotion 92 Sud 2024-2025

- Nombre de femme ayant passé l'examen : 9
- Nombre de femmes ayant obtenu leur CAP : 8

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Autre (à préciser)
Nombre	3	2		1	Création d'entreprise : 2

Promotion 92 Nord 2024-2025

- Nombre de femme ayant passé l'examen : 13
- Nombre de femmes ayant obtenu leur CAP : 13

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Autre (à préciser)
Nombre	3	6			En recherche active : 4

Promotion 75 2024-2025

- Nombre de femme ayant passé l'examen : 10
- Nombre de femmes ayant obtenu leur CAP :10

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Autre (à préciser)
Nombre	3	5			

Promotion 93 2024-2025

- Nombre de femme ayant passé l'examen :12
- Nombre de femmes ayant obtenu leur CAP :12

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Auto-entrepreneur
Nombre	2	3	1		3

Compte-rendu des événements organisés dans le cadre du projet

La Grande Tablée x Des Étoiles et des Femmes

Cette année, La Grande Tablée x Des Étoiles et des Femmes s'est inscrite comme un moment fort du calendrier gastronomique solidaire, où l'excellence culinaire rencontre l'engagement social. En 2025, à l'occasion de la 9e édition de La Grande Tablée, de grands chefs et des brigades inspirées ont uni leurs talents lors d'un dîner caritatif d'exception sous le signe de la *Dolce Vita*, réunissant des professionnels étoilés et des passionné·es autour de menus gastronomiques créatifs pour lever des fonds au profit de l'éducation culinaire des jeunes. Dans ce cadre, plusieurs alumni du programme "Des Étoiles et des Femmes" ont eu l'opportunité rare de participer directement en cuisine aux côtés de chefs renommé·es, mettant en pratique leur formation, partageant avec eux les fourneaux et contribuant activement à la préparation de plats d'exception : une belle reconnaissance de leur progression et de leur engagement dans le monde de la gastronomie inclusive.

Remise de diplômes 2024-2025

En 2025, la remise de diplômes 2024-25 IDF à La Buvette du Climat, organisée dans le cadre de l'Académie du Climat YES WE CAMP a marqué un moment fort et mémorable pour le programme: réunissant plus de 100 personnes, cette cérémonie a célébré les parcours des stagiaires, majoritairement des femmes engagées, qui ont reçu leurs diplômes en main propre, accompagnés de cadeaux et de leurs chapeaux de diplômées, dans une ambiance joyeuse et pleine de fierté collective. Ce temps de reconnaissance a permis à chacune de voir concrètement les fruits de ses efforts, entourée de proches et d'allié·es, dans une énergie de soutien et de célébration. Et pour couronner cette journée exceptionnelle, le traiteur était assuré par des anciennes alumni du programme "Des Étoiles et des Femmes", dont le savoir-faire culinaire a été salué par toutes et tous, faisant de ce moment à la fois une réussite gustative et une belle démonstration d'empowerment et d'entraide.





Témoignages des bénéficiaires

> *"Merci de m'accompagner et merci pour votre soutien à vous et à toute l'équipe. Je me sens moins seule. Vous êtes tous formidables, j'ai de la chance de vous avoir"*
>
> **. - Promotion 92 Nord**

> *"Bonsoir à tous, j'ai passé une superbe après-midi à l'Arc de Triomphe, merci c'était super. Les escaliers je vais les oublier, merci encore bonne soirée"*
>
> **- Promotion 92 Sud**

> *"Je voulais vous dire merci du fond du cœur. Grâce à vous, j'ai pris confiance en moi et j'ai pu relever des défis que je pensais impossibles. L'équipe est incroyable, je me sens vraiment soutenue."*
>
> **- Promotion 93**

> *"Merci pour tout ce que vous faites pour nous. J'ai l'impression de faire partie d'une vraie famille, et ça me donne envie de continuer à me surpasser. Vous êtes formidables."*
>
> **- Promotion 75**

Bilan des restaurants ACCOR impliqués

Notre partenariat avec le **groupe Accor** se renforce cette année. **Mama Shelter Paris West**, partenaire historique, accueille à nouveau une stagiaire, tandis que de nouvelles enseignes du groupe rejoignent l'aventure, offrant à chaque stagiaire une immersion unique dans la restauration et l'hôtellerie de prestige. Les **Mercure Paris Porte de Versailles, Mercure Paris Porte d'Orléans et SIM Mercure Paris La Défense** ouvrent leurs portes aux stagiaires, complétés par l'expérience de **Mama Shelter Paris East, Voco Paris Porte de Clichy** et du prestigieux **Sofitel Le Scribe Paris Opéra**.

Le **24 mars**, un atelier exceptionnel se tiendra à la **Tour Accor** avec plus de 15 collaborateurs du groupe et le groupe du 92 Nord. L'après-midi sera consacré à la **posture professionnelle**, avec échanges et activités sur le développement professionnel. Une ancienne alumni entrepreneur préparera un **grand goûter** et partagera son parcours, pour un moment à la fois **convivial et inspirant** pour toutes les participantes.

ILE-DE-FRANCE

Reporting second semestre (Février à Juillet 2026)

Action 1 : Repérage

PROMOTION 75-7

Le recrutement pour la 7e édition de la formation Des Étoiles et des Femmes (session 2026-2027) a été lancée en mai 2026.

En amont, une mise à jour des contacts et coordonnées des prescripteurs a été réalisée entre mi-avril et fin avril 2026, parallèlement à la planification des lieux et des dates des réunions d'information collectives, en collaboration avec nos partenaires (EPEC, Maison des réfugiés).

Fort du succès de l'organisation mise en place l'année précédente, nous avons de nouveau mutualisé le recrutement à l'échelle de l'ensemble des territoires d'Île-de-France. Cette organisation a permis de simplifier le processus et d'optimiser la mobilisation des partenaires. Trois réunions d'information collectives communes ont ainsi été organisées : une fin mai, deux autres début et fin juin. Elles ont été suivies d'entretiens individuels menés par des jurys composés de bénévoles et de professionnels engagés, notamment des représentants de Komeet, de la coordination Des Étoiles et des Femmes de Lille, de Lavazza, du Plaza Athénée, des équipes RH du Sofitel Le Scribe Paris Opéra et des SO/ Hôtels, ainsi que de La Cravate Solidaire et de plusieurs chefs mobilisés pour l'occasion. Leur implication a été précieuse et nous les remercions chaleureusement pour leur disponibilité.

Face à l'augmentation très importante du nombre de candidatures, nous avons entièrement revu notre processus de recrutement. Chaque candidate est désormais évaluée à l'aide d'une grille d'analyse intégrant des critères sociaux et de motivation. Une photo Polaroid, imprimée directement sur chaque dossier, facilite également le travail des jurys. Ce nouveau dispositif nous a permis d'accélérer le traitement des candidatures, de rencontrer un plus grand nombre de femmes et de concentrer plus efficacement nos efforts à l'échelle régionale.



Deuxième réunion d'information collective à L'EPEC, le 9 juin.

À ce jour, (Juillet 26) plus de 313 candidatures ont été reçues pour l'ensemble des promotions en Île-de-France, dont 77 candidatures pour la promotion parisienne. De nombreuses candidates ont déjà été retenues, tandis que d'autres sont inscrites sur liste d'attente.

Une nouvelle réunion d'information collective est d'ores et déjà programmée le 8 septembre 2026 afin de poursuivre le recrutement et de compléter les promotions lorsque cela sera nécessaire. Des désistements peuvent en effet se produire durant l'été.

Promo	SUM of Compteur
	0
75-8	77
92N9	77
92S4	81
93-6	78
Grand Total	**313**

PROMOTION 93-5

La campagne de recrutement pour la promotion en Seine-Saint-Denis (93) s'est bien déroulée, avec plus de **78 femmes inscrites**. Toutefois, les financements pour ce département demeurent incertains. Par mesure de précaution, nous avons néanmoins décidé de lancer la campagne de recrutement malgré ces incertitudes, afin de ne pas retarder le démarrage de la promotion si les financements étaient confirmés.

Nous avons appris, au cours du mois de juillet, que la promotion de Seine-Saint-Denis (93) ne pourrait malheureusement pas être maintenue. En effet, malgré les nombreux efforts déployés par notre responsable afin de sécuriser les financements nécessaires, ceux-ci n'ont pas pu être obtenus.

Nous serons donc contraints d'observer une année blanche pour cette promotion, avec une possible relance du dispositif à partir d'avril 2027, sous réserve de l'obtention des financements.

La promotion du 93 n'ouvrira donc pas en octobre prochain. Afin d'accompagner au mieux les candidates déjà engagées dans la démarche, chacune d'entre elles a été contactée par la coordinatrice individuellement et réorientée vers des parcours de CAP en voie classique.

PROMOTION 92 Nord

La campagne de recrutement pour la promotion de Clichy (Hauts-de-Seine) a commencé doucement par rapport à celle du 92 Sud mais nous avons quand même atteint les **77 femmes inscrites**. L'arrivée d'une nouvelle coordinatrice en cours d'année a donné lieu à une prise de contact systématique avec l'ensemble des partenaires des Hauts-de-Seine Nord (PLIE de Clichy, Ecole française des femmes de Clichy, France Travail etc.). Des présentations du programme ont eu lieu et ces rencontres alliées à la participation à divers Forums de l'Emploi a permis de toucher davantage le public des femmes primo-arrivantes en école de FLE.

La mise à jour mensuelle de notre base de données pour les contacts du 92 nous a fait gagner en efficacité et nous avons pu élargir le panel des prescripteurs pour le Nord du département.

PROMOTION 92 Sud

La campagne de recrutement pour la promotion d'Antony (Hauts-de-Seine) a tout de suite été très dynamique avec des Forums de l'emploi très fructueux et de nombreuses présentations du programme auprès des partenaires prescripteurs et de leurs bénéficiaires. La prise de contact avec l'agence France Travail de Montrouge grâce à Laurence Leroy et Frédéric Pottier, tous deux conseillers emploi, et une présentation du programme ont permis de recruter les premières candidates.

Le Forum de l'emploi d'Antony en avril a quant à lui permis d'identifier de nombreux profils pour la promotion 2026-2027. Il a aussi largement contribué à faire connaître le programme auprès de partenaires telle que L'Ecole de la 2e chance (E2c). Le soutien et les orientations de Martine Villaudière, conseillère auprès des demandeurs d'emploi - Accompagnement global à l'agence France travail d'Antony ont également été très utiles pour le recrutement actuel. Alors que l'an passé, le recrutement pour le 92 Sud avait été relativement laborieux, cette année, nous avons eu **81 femmes inscrites**.



Emmanuelle Hamou, nouvelle coordinatrice du programme pour le 92, au Forum de l'emploi d'Antony, en avril 2026.

Comme pour Clichy, la prise de contact avec l'Ecole française des Femmes de Fontenay-aux-Roses a permis de toucher le public des femmes primo-arrivantes. A noter la présence dans les deux EFF du département de nombreuses candidates originaires d'Amérique latine, souvent très instruites mais en situation de grande précarité professionnelle.

A partir du mois de mars, la mise à jour mensuelle de notre base de données pour les contacts des Hauts-de-Seine a également permis de gagner en efficacité et d'élargir le panel des prescripteurs pour le Nord du département.

Action 2 : Mobilisation de Février 2026 à juin

La mobilisation de notre réseau de prescripteurs en Île-de-France a débuté à la mi-avril 2026 par une mise à jour de notre base de contacts. Cette étape a permis de renforcer les liens avec les partenaires et de préparer le lancement de la campagne de recrutement.

Une campagne de communication ciblée a ensuite été menée auprès des structures d'accompagnement (France Travail, Missions Locales, PLIE, associations, centres sociaux, etc.) afin de les informer de l'ouverture des recrutements et de les inviter à orienter les femmes vers notre dispositif. Tout au long de la campagne, les coordinatrices ont assuré un suivi régulier avec les prescripteurs, par téléphone et par courriel, afin de répondre à leurs questions et de faciliter l'orientation des candidates..

Promotion Paris (75)

Le réseau de prescripteurs parisiens est resté fortement mobilisé tout au long de la campagne. Les échanges réguliers avec les partenaires ont permis d'assurer une bonne visibilité du dispositif et de favoriser l'orientation des candidates correspondant aux critères de la formation.

Promotion Seine-Saint-Denis (93)

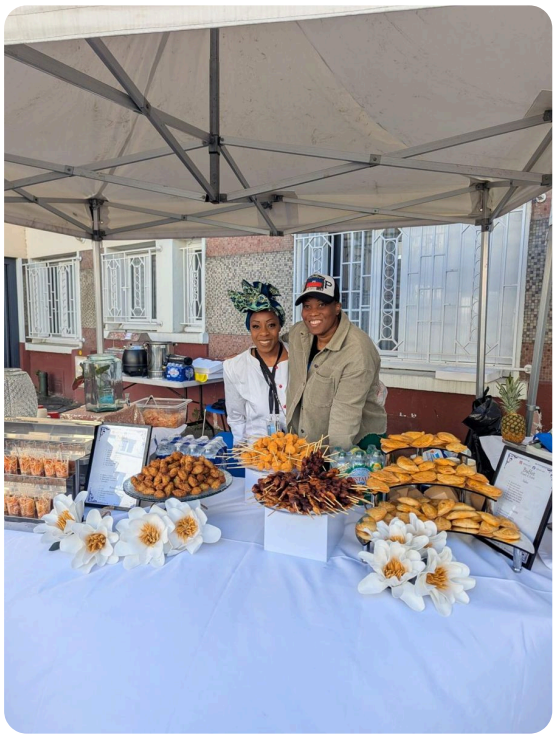
En Seine-Saint-Denis, la mobilisation des prescripteurs a été efficace. Le territoire bénéficie d'un réseau partenarial solide, qui a permis une large diffusion de l'information et une forte implication des structures locales.

Plusieurs forums de recrutement ont également été organisés sur le territoire de l'EPT Paris Terres d'Envol, contribuant à renforcer la visibilité du dispositif et à orienter de nombreuses candidates. Nous participons également régulièrement à des forums et événements locaux. Les mairies nous sollicitent notamment pour la réalisation de buffets, auxquels nous associons de plus en plus nos **alumnies**, les anciennes participantes du programme *Des Étoiles et des Femmes*.

Aujourd'hui, notre réseau compte plus de **200 anciennes participantes** réunies au sein d'un groupe. Certaines d'entre elles ont créé leur propre activité de traiteur. Nous travaillons actuellement à la création d'un annuaire/collectif permettant de référencer les femmes accompagnées qui ont lancé leur entreprise dans ce domaine.

Lors de plusieurs forums, notamment au sein de l'**EPT Paris Terres d'Envol**, nos anciennes participantes ont ainsi pu valoriser leur savoir-faire en réalisant de beaux buffets, tandis que notre équipe assurait la présentation du programme et la mobilisation de nouvelles candidates.

Ces collaborations permettent de mettre en lumière les réussites des anciennes participantes tout en créant de nouvelles opportunités pour les futures promotions.



L'alumnie, Eunice Assekmpon (à droite), ancienne stagiaire de la promotion 93, a réalisé plusieurs buffet traiteurs pour des forums de recrutement et mobilisation dans le 93.



Mobilisation des coordinatrices sur des forums du 93.



Le succès du buffet DEEDF à Dugny..

Malgré cette mobilisation, l'absence de financements n'a finalement pas permis l'ouverture de la promotion prévue en octobre 2026. Les prescripteurs et candidates ont été régulièrement informés de l'évolution de la situation et de la décision de reporter le lancement de la promotion.

Promotion Clichy (92 Nord)

Avec le Lycée René Auffray, établissement de référence comme lieu de formation du CAP Cuisine des Etoiles et des Femmes, la mobilisation des prescripteurs s'est faite relativement facilement. Les Hauts-de-Seine Nord bénéficie d'un réseau partenarial fort. Plusieurs forums de recrutement ont eu lieu, notamment celui de Villeneuve-la-Garenne et de Colombes, où de nombreuses femmes ont manifesté leur intérêt pour la formation. Ces Forums ont également permis à la nouvelle coordinatrice de faire plus ample connaissance avec les conseillères en insertion des Missions locales et les membres d'associations locales d'aide aux femmes éloignées de l'emploi, véritables pourvoyeuses de candidates.

Des structures telles que la Croix-Rouge, les Restos du cœur, le CIDFF et le Centre Flora Tristan de Châtillon nous ont mis en contact avec des femmes en grande précarité mais passionnées de cuisine et ultra motivées par notre CAP Cuisine. Certaines d'entre elles figurent déjà parmi les candidates présélectionnées pour la promotion 2026-2027.

Promotion Antony (92 Sud)

Promotion Des Etoiles et des Femmes la plus récente d'Ile-de-France, celle d'Antony s'est révélée comme l'une des plus dynamiques cette année en termes de mobilisation des partenaires et des candidates. Les échanges fréquents avec nos partenaires de France Travail Antony et FT Montrouge ont permis d'assurer une excellente visibilité du programme et l'orientation de femmes répondant bien aux critères du dispositif. En outre, la communication constante avec nos collègues conseillères en formation professionnelle du Greta des Hauts-de-Seine, Vanessa Bilhaud, et Galina Glatman, a permis d'harmoniser l'emploi du temps des stagiaires et de résoudre les nombreux problèmes administratifs en cours d'année.
A noter que **l'OFII** (l'Office français de l'immigration et de l'intégration) basé à Malakoff a récemment fait part à l'agence France Travail de Montrouge de son souhait d'orienter plusieurs de ses bénéficiaires primo-arrivantes vers notre dispositif l'an prochain. La coordinatrice du 92 présentera le programme à leurs représentants à la rentrée en vue d'un partenariat en ce sens.

Action 4 : Accompagnement à la formation (de février à juin 2026)

Dans le cadre de notre partenariat avec le Refettorio, chaque promotion a eu l'opportunité de participer à un dîner de fin d'année au sein de ce restaurant gastronomique à vocation solidaire, situé dans l'église de la Madeleine à Paris. Ce moment privilégié a offert aux stagiaires un cadre chaleureux et valorisant pour clôturer leur parcours de formation. Il a permis de mettre à l'honneur leur engagement tout au long de l'année et de célébrer le chemin parcouru.



Promotion Parisienne au Refettorio en juin, accompagnée de certains enfants des femmes, et de Bernard Charron, le chef formateur de la promotion parisienne, ainsi que de Jean-Michel Breuze et Laurence Rollin, conseillers en formation pro du GRETA, et de la coordinatrice du programme sur les promotions du 75 et 93.

Promotion Paris (75)

Les participantes ont bénéficié de 14 semaines de stage, leur offrant un cadre professionnalisant pour développer leurs compétences techniques, renforcer leur confiance en elles et consolider leurs acquis en situation réelle.

En complément de leur immersion en entreprise, elles ont participé à un accompagnement collectif articulé autour d'ateliers favorisant le développement de leurs compétences personnelles, sociales et professionnelles. Ces temps d'accompagnement ont notamment porté sur le savoir-être en entreprise, la confiance en soi, la préparation à l'emploi, les techniques de recherche d'emploi ainsi que la préparation à la sortie du dispositif.

Concernant la promotion parisienne (75), le nombre d'ateliers d'accompagnement a été plus limité que prévu en raison de contraintes d'emploi du temps au sein de l'organisme de formation, le GRETA. Celui-ci devait consacrer davantage d'heures aux modules obligatoires du CAP afin de garantir la validation de la certification. Malgré ces contraintes, les ateliers prioritaires ont pu être maintenus et les participantes ont continué à bénéficier d'un accompagnement individualisé lorsque cela était nécessaire.

FÉVRIER 2026

- Santé sexuelle

MARS-AVRIL- MAI 2026

- Coaching Karen gestion de conflit
- Coaching Karen savoir être et émotions

JUIN 2026

- Sophrologie
- Coaching Karen retour à l'emploi
- Entreprendre au féminin (ADIE)
- La Cravate Solidaire
- Bilan de fin d'année
- Dîner de clôture au Refettorio

- **Renforcer la confiance en soi : une étape essentielle vers l'insertion professionnelle.**

Impact de la cravate solidaire sur notre action.

Les participantes présentent souvent des parcours de vie marqués par de nombreux obstacles. Nombre d'entre elles sont primo-arrivantes, mères de famille nombreuses solo, victimes de violences ou confrontées à des situations de grande précarité. Derrière chaque candidates se cache une histoire singulière, souvent faite de ruptures, de sacrifices et d'un profond manque de confiance en soi.

C'est pourquoi, au-delà de l'apprentissage d'un métier, le programme s'attache à reconstruire une estime de soi parfois fragilisée depuis des années. Retrouver la confiance nécessaire pour pousser la porte d'une salle de formation, prendre la parole devant un groupe, croire de nouveau en ses compétences ou simplement oser se projeter dans un avenir professionnel représente déjà une victoire. Pour beaucoup, intégrer le programme constitue le premier pas vers une nouvelle vie.

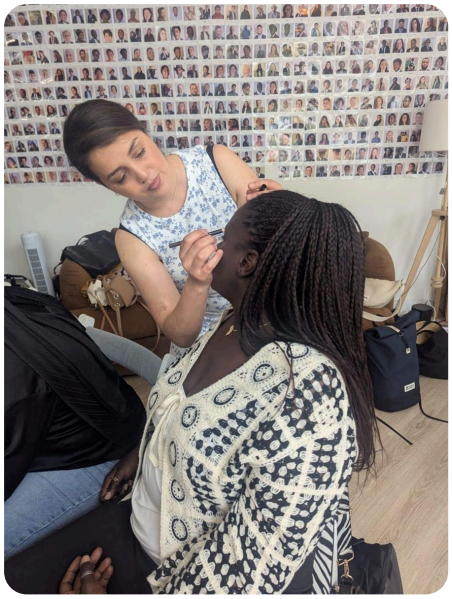
Dans cette démarche, **La Cravate Solidaire** est un partenaire historique et essentiel pour le programme des Etoiles et des femmes. Depuis plusieurs années, l'association anime des ateliers collectifs consacrés à l'insertion professionnelle : rédaction de CV, préparation aux entretiens, compréhension des codes du recrutement ou encore sensibilisation aux discriminations, un sujet auquel les participantes sont malheureusement trop souvent confrontées. Ces ateliers leur donnent des outils concrets, mais surtout l'occasion de reprendre confiance en leur parcours, de reconnaître leurs compétences et de réaliser qu'elles ont pleinement leur place dans le monde professionnel.

Les journées **Coup de Pouce** sont, elles aussi, des moments particulièrement forts. Les participantes choisissent une tenue professionnelle qui leur est offerte, avant de participer à un entretien blanc animé par des professionnels des ressources humaines bénévoles. Les retours sont précieux et permettent d'affiner leur posture et leur discours. Mais ce qui marque le plus reste souvent le regard qu'elles portent sur elles-mêmes. Beaucoup se découvrent autrement. Elles repartent le sourire aux lèvres, plus confiantes, parfois émues de se voir valorisées, écoutées et encouragées. Pour certaines, c'est la première fois depuis longtemps qu'elles prennent le temps de penser à elles.

Le programme accorde également une place importante au bien-être grâce aux ateliers **Un Temps pour Elles**, dédiés à la socio-esthétique (soins des mains, maquillage, conseils en image…). Ils offrent à ces femmes, qui consacrent souvent toute leur énergie à leur famille ou à leur reconstruction, un espace où elles peuvent enfin prendre soin d'elles, sans culpabilité. Du temps pour elles. Dans un métier exigeant comme la cuisine, où les normes professionnelles laissent peu de place à s'appreter, ces moments leur rappellent qu'elles ont aussi le droit de se sentir belles, fortes et légitimes.

Ces ateliers deviennent autant d'étapes vers une reconstruction personnelle et professionnelle. Ils redonnent confiance, recréent du lien, permettent aux participantes de retrouver l'envie de prendre du temps pour elles. Car derrière un CV retravaillé, une tenue professionnelle ou un entretien réussi, il y a souvent bien plus qu'une insertion professionnelle : il y a une femme qui ose à nouveau croire en elle et envisager l'avenir avec espoir. C'est toute la force du programme **Des Étoiles et des Femmes**.

Atelier maquillage pour la promotion d'Antony en juin







Repas de fin d'année pour Paris au lycée Jean Drouant à Paris 17.

Promotion Seine-Saint-Denis (93)



Promotion 93 au Refettorio en juin, accompagné du Responsable Rachid Aribi, Léna Glasberg notre nouvelle coach.

Les participantes ont bénéficié d'un accompagnement collectif visant à favoriser leur insertion professionnelle et à préparer leur entrée en formation. Plusieurs ateliers ont été organisés autour de thématiques variées : santé sexuelle, savoir-être professionnel, entreprendre au féminin, sophrologie, équilibre alimentaire, préparation aux entretiens d'embauche, techniques de recherche d'emploi, ateliers CV et valorisation des parcours.

Des temps d'accompagnement individuel ont également été proposés afin d'aider chaque participante à préciser son projet professionnel et à lever les éventuels freins à son insertion. Les participantes ont par ailleurs pris part à des sorties et expériences collectives, notamment une croisière sur les Bateaux mouches de Paris, favorisant la cohésion du groupe et l'ouverture culturelle.





Enfin, une semaine dédiée au retour à l'emploi a été organisée en partenariat avec La Cravate Solidaire, comprenant des simulations d'entretiens, des ateliers de prise de parole, un accompagnement à la réalisation des CV et des conseils personnalisés pour préparer les candidatures. Le parcours s'est clôturé par le dîner de fin d'année organisé au Refettorio, permettant de valoriser l'engagement des participantes.



Bilan de fin d'année du 93.

1 journée de formation avec Lavazza pour 15 femmes de nos 4 promotions (*cf. "compte rendu des événements organisés dans le cadre du projet" ci-dessous*).





Promotion Clichy (92 Nord)

Les participantes ont réalisé un stage de 14 semaines, leur permettant d'évoluer dans un environnement professionnel concret. Cette expérience a favorisé le développement de leurs compétences techniques, renforcé leur assurance et facilité la mise en pratique des connaissances acquises tout au long de leur parcours de formation.

En parallèle de cette immersion en entreprise, elles ont bénéficié d'un accompagnement collectif à travers différents ateliers dédiés au renforcement de leurs compétences transversales. Ces séances ont abordé des thématiques essentielles telles que les comportements attendus en milieu professionnel, le développement de la confiance en soi, la gestion des émotions et des conflits, la préparation à l'insertion professionnelle, les méthodes de recherche d'emploi ainsi que l'anticipation de la fin du parcours et des étapes suivantes.

Tout au long du parcours, les participantes ont pris part à un accompagnement collectif conçu pour faciliter leur accès à l'emploi et les préparer à leur future formation. À cette fin, plusieurs ateliers ont été proposés, abordant des sujets complémentaires tels que la santé sexuelle, les codes et attitudes attendus en milieu professionnel, la sophrologie, les bonnes pratiques en matière d'alimentation, la préparation aux entretiens de recrutement, ainsi que la réalisation de CV et la valorisation de leurs expériences.

En parallèle, un suivi individualisé a permis d'accompagner chaque participante dans la construction ou la consolidation de son projet professionnel, tout en identifiant les difficultés susceptibles de freiner son insertion et en recherchant des solutions adaptées.

En cas de difficultés individuelles, des séances ont pu être mises en place avec nos coachs Léna ou Ambre pour soutenir les stagiaires et les encourager à aller au bout de la formation. Un grand merci à nos coachs pour cet accompagnement crucial cette année.

Le programme a également intégré des activités collectives destinées à renforcer la dynamique de groupe et à favoriser l'ouverture sur l'environnement extérieur.

FÉVRIER 2026

- Coaching posture professionnelle Karen
- Atelier prévention santé au travail avec Bondir!

MARS 2026

- Sophrologie avec Ambre savoir gérer son stress
- Après-midi de Coaching RH au siège d'Accor
- Atelier bonne posture avec la kiné Carole

AVRIL 2026

- Coaching Karen savoir-être et émotions
- Atelier Santé sexuelle avec le CRIPS

MAI 2026

- Coaching Karen : savoir se présenter en entretien
- Sophrologie avec Ambre, travail spécifique sur la gestion du stress

JUIN 2026

- Dernier atelier sophrologie avec Ambre "Les traversées de la réussite"
- La Cravate Solidaire : atelier CV et simulations d'entretiens. Photos professionnelles
- Dîner de clôture au Refettorio



Buffet réalisé par la promotion de Clichy pour le bilan de fin d'année en juin.



Dîner au Refettorio pour la promotion de Clichy. Les chefs formateurs Hervé Letellier et François Delettre ainsi que l'ancienne coordinatrice de la promotion Valentine Russier étaient présents.

Promotion Antony (92 Sud)

Au cours de leur parcours, les participantes ont effectué un stage de 14 semaines en entreprise, leur offrant l'opportunité d'acquérir une expérience professionnelle concrète. Cette immersion a contribué au renforcement de leurs compétences techniques, à la consolidation de leurs acquis et au développement de leur autonomie et de leur confiance dans un contexte de travail réel.

En complément de cette expérience, un accompagnement collectif a été mis en place afin de soutenir leur insertion professionnelle et de favoriser le développement de leurs compétences transversales. Les ateliers proposés ont porté sur des thématiques variées répondant à leurs besoins : les savoir-être attendus en milieu professionnel, la confiance en soi, la gestion des émotions et des situations conflictuelles, la santé sexuelle, la sophrologie, l'équilibre alimentaire, les techniques de recherche d'emploi, la préparation aux entretiens de recrutement, la conception de CV, la valorisation des parcours ainsi que la préparation à la sortie du dispositif.

Parallèlement, chaque participante a bénéficié d'un accompagnement individuel destiné à affiner son projet professionnel, à identifier les éventuels freins à son insertion et à mettre en œuvre des solutions adaptées à sa situation.

Enfin, des activités collectives ont ponctué le parcours afin de renforcer la cohésion entre les participantes, d'encourager les échanges et de favoriser leur ouverture sur leur environnement social, culturel et professionnel. La visite guidée de l'Arc de triomphe a permis de resserrer les liens entre les femmes.

FÉVRIER 2026

- Coaching gestion des conflits avec Léna
- Visite guidée de l'Arc de triomphe

MARS 2026

- Atelier de santé sexuelle avec le Crips
- Master class au lycée avec le Meilleur ouvrier de France Primeurs Frédéric Jaunault
- Atelier bonne posture en cuisine avec la kiné Carol





Master Class avec le MOF Frédéric Jaunault, au Lycée René Auffray de Clichy

AVRIL 2026

- Atelier Équilibre alimentaire avec l'association MIAM
- Coaching gestion du stress avec Léna

MAI 2026

- Sophrologie avec Ambre
- Coaching avec Léna

JUIN 2026

- La Cravate Solidaire : atelier maquillage ou soin des mains et relooking vestimentaire, atelier CV et simulations d'entretiens. Photos professionnelles.



Les stagiaires d'Antony Fanta et Maïmouna, lors de la journée relooking et atelier maquillage à La Cravate solidaire, le 17 juin.

- Bilan de fin d'année au Lycée Théodore Monod *(photo ci-dessous)*



Buffet réalisé par la promotion d'Antony pour le bilan du 22 juin, au lycée Théodore Monod.

Action 5 : Accompagnement individuel (de février à juillet)

La coordinatrice effectue des visites sur les lieux de stage, en binôme avec le formateur en cuisine du GRETA. Ces visites permettent d'échanger avec les tuteurs en entreprise et les stagiaires, d'observer le positionnement de ces dernières en situation réelle de travail, et de faire un point individuel sur leur progression. L'objectif est d'identifier les compétences déjà acquises, les axes d'amélioration, et d'ajuster si besoin les objectifs pédagogiques pour la suite du parcours. Ces temps d'échange contribuent également à renforcer le lien entre les structures d'accueil et la Table de Cana dans une logique d'accompagnement global et cohérent. La visite de fin de stage permet non seulement de faire un bilan des apprentissages en situation professionnelle, mais aussi d'aborder plus concrètement le projet professionnel du stagiaire et les perspectives de poursuite en emploi, que ce soit au sein de la structure d'accueil ou dans une autre entreprise du secteur. Ces échanges contribuent ainsi à renforcer l'accompagnement vers l'insertion durable.

PROMOTION 75-7 et 93-5

Des aides ponctuelles ont également été mises en place pour répondre à certaines situations personnelles particulièrement complexes, notamment dans le cadre de violences conjugales, en orientant les participantes vers les dispositifs d'accompagnement adaptés.

Cette année, plusieurs difficultés ont toutefois été rencontrées. En Seine-Saint-Denis, le principal frein concernait le niveau de maîtrise du français de certaines participantes, notamment des femmes d'origine chinoise, ukrainienne et turque, ce qui a parfois compliqué le suivi des cours et leur intégration au sein du groupe.

Au sein de la promotion parisienne, des difficultés liées à l'interculturalité sont également apparues en début de parcours. Afin de favoriser la cohésion du groupe et d'améliorer les relations entre les participantes, nous avons renforcé l'accompagnement avec l'appui de notre nouvelle coach-accompagnatrice, **Léna Glasberg**, qui a animé plusieurs ateliers consacrés à la communication, à la gestion des conflits et au développement des compétences psychosociales.

L'accompagnement individuel le plus soutenu de cette période s'est développé à la suite des ateliers consacrés à la gestion des conflits, à la santé et plus particulièrement à la santé psychologique. Ces espaces de parole ont permis d'identifier des situations de vulnérabilité nécessitant un suivi renforcé. L'atelier sur la santé sexuelle a également donné lieu à des échanges sensibles mais essentiels. Malgré la difficulté du sujet, plusieurs participantes concernées par les conséquences de l'excision ont souhaité être accompagnées dans leurs démarches de réparation. Elles ont ainsi bénéficié d'un soutien individualisé, comprenant la rédaction de courriers et une orientation vers des structures spécialisées.

Au fil des mois, ces actions ont contribué à instaurer une dynamique collective positive, en particulier au sein de la promotion parisienne. Une fois les premières difficultés dépassées, une véritable cohésion de groupe s'est développée, favorisant l'entraide, la confiance et le soutien mutuel entre les participantes.

PROMOTION 92 Nord

La promotion de Clichy s'est distinguée par une forte cohésion de groupe, malgré la diversité des âges (de 21 à 61 ans), des parcours et des origines des participantes. Cet esprit de solidarité a constitué un véritable levier tout au long de la formation. Néanmoins, plusieurs stagiaires ont traversé des situations personnelles particulièrement difficiles, nécessitant un accompagnement renforcé de la part de la coordinatrice et de l'équipe pédagogique.

L'une des participantes, confrontée à une importante détresse psychologique, a nécessité une intervention d'urgence du SAMU. Grâce à la mise en place d'un suivi médical et psychologique, à l'accompagnement étroit assuré par la coordinatrice ainsi qu'au soutien constant de l'équipe pédagogique du lycée et du coordinateur du Greta Boris Vallas, elle a progressivement retrouvé un équilibre lui permettant de poursuivre son parcours jusqu'à son terme.

Une autre stagiaire a rencontré des difficultés importantes sur son lieu de stage en raison d'une cheffe particulièrement agressive. Après un échange avec la coordinatrice, il a été décidé de lui proposer un nouveau terrain de stage. Avec l'appui du chef formateur, Hervé Letellier, une solution a rapidement été trouvée au sein du restaurant collectif La table Window de Compass Group à Puteaux, où elle a pu évoluer dans un environnement plus favorable et s'épanouir jusqu'à la fin de la formation.

Par ailleurs, un problème de santé rencontré par cette même stagiaire a nécessité un suivi attentif et une forte mobilisation de l'équipe pédagogique ainsi que des coordinatrices afin d'adapter l'accompagnement à ses besoins et de lui permettre de passer et réussir son dernier examen du contrôle continu.

Enfin, des aides financières ponctuelles ont pu être accordées pour faire face à des situations personnelles particulièrement délicates, notamment en lien avec des difficultés de logement ou des interruptions temporaires d'indemnisation. Ces soutiens ont contribué à limiter les risques de rupture de parcours et à favoriser la poursuite de la formation dans les meilleures conditions possibles.

PROMOTION 92 Sud

Les premiers mois de la promotion d'Antony ont été marqués par des tensions importantes entre plusieurs stagiaires, qui ont parfois affecté la dynamique du groupe. Face à cette situation, la coordinatrice, en lien avec la référente du GRETA, a organisé un temps de recadrage à la fin du mois de février afin de restaurer un climat de travail serein. Par la suite, l'une des stagiaires concernées a été placée en arrêt maladie, renouvelée jusqu'à la fin de la formation. Cette situation a conduit à l'unique abandon enregistré au cours de l'année.

Afin de renforcer les compétences relationnelles des participantes et de prévenir les conflits, un atelier consacré à la gestion des émotions et des situations conflictuelles a été animé par notre coach, Léna Glasberg. Cette intervention a constitué un véritable tournant dans la vie du groupe : elle a permis d'apaiser les tensions persistantes entre deux stagiaires et a favorisé l'émergence d'un climat de confiance, de solidarité et d'entraide qui s'est maintenu jusqu'à la fin du parcours.

L'accompagnement d'une participante confrontée à une situation de grande précarité psychologique et financière a également mobilisé fortement la coordinatrice. La stagiaire a bénéficié d'un soutien individualisé ainsi que d'une aide financière ponctuelle afin de répondre à ses difficultés les plus urgentes. Malgré les orientations proposées vers un accompagnement psychologique, la stagiaire a fait le choix de ne pas y recourir. En fin de formation, l'apparition de troubles cognitifs a suscité des inquiétudes quant à sa réussite aux épreuves écrites. Grâce à sa persévérance et au soutien dont elle a bénéficié, elle a finalement validé ses examens.

Enfin, plusieurs participantes ont rencontré des difficultés financières consécutives à des dysfonctionnements administratifs, notamment dans le versement de leurs indemnités. La coordinatrice a consacré un temps important aux échanges avec le GRETA et France Travail afin de régulariser ces situations et de limiter leurs conséquences sur le parcours des stagiaires. À cet égard, l'appui de Martine Villaudière, de France Travail Antony, et de Vanessa Bilhaud et Galina Glatman du Greta a été particulièrement précieux pour faciliter le traitement de plusieurs dossiers complexes.

Action 6 : Levée des freins (de Février 2025 à Juin 2026)

Au quotidien, l'une des principales missions des coordinatrices du CAP Cuisine des Étoiles et des Femmes consiste à lever les freins sociaux, personnels et administratifs qui peuvent compromettre l'accès à l'emploi ou la réussite du parcours de formation de leurs stagiaires.

L'un des premiers axes d'intervention concerne la **garde d'enfant**s. Après s'être assurée de la mise en place d'un mode de garde adapté en début de parcours, les coordinatrices proposent la prise en charge de la moitié des frais de garde. Ce dispositif unique est un des vecteurs principaux de réussite de notre CAP. Il favorise une présence régulière en formation et réduit les risques d'abandon.

La **mobilité** constitue également un enjeu majeur. Les stagiaires sont informées des aides au transport, des solutions de mobilité locale et des dispositifs facilitant leurs déplacements vers le lieu de formation ou les entreprises d'accueil. Les coordinatrices recherchent avec elles les solutions les plus adaptées afin de sécuriser leur parcours.

Le **soutien psychologique** et **l'accès à la santé** ont occupé une place centrale dans l'accompagnement de nos promotions ces derniers mois. Plusieurs situations de fragilité sont en effet apparues obligeant les coordinatrices à orienter les stagiaires vers des professionnels ou des structures spécialisés. La mise en place d'ateliers sur la santé, l'accès aux soins et la santé sexuelle plus particulièrement a permis de sensibiliser les participantes à l'importance du bien-être physique et mental. Ces ateliers ont aussi permis une libération de la parole chez certaines femmes. Parole accueillie dans le plus grand respect par l'ensemble de leurs collègues de formation.

Des stagiaires ont pu rencontrer des difficultés liées au **logement**. Les coordinatrices les ont alors aiguillées vers des associations (Caracol, L'Association pour l'amitié) et des organismes compétents afin de garantir des conditions de vie compatibles avec la réussite de leur formation. Un accompagnement soutenu a également été nécessaire pour les démarches administratives.

Les difficultés de **compréhension du français** ou de sa maîtrise à l'écrit ont parfois gêné certaines stagiaires et leurs professeurs. Lors du recrutement en cours, nous avons donc veillé, via les tests de maths et de français et les entretiens, à ce que les candidates maîtrisent suffisamment le français à l'écrit comme à l'oral pour ne pas pénaliser les futures stagiaires et leurs professeurs.

PROMOTION 75-7

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	6
Mobilité	11
Soutien psychologique ET SANTÉ	5
Logements	0
Démarches administratives	7
Autre (à préciser) : LANGUES	1
Aide financière	3
TOTAL	**33**

PROMOTION 93-5

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	2
Mobilité	10
Soutien psychologique et SANTÉ	4
Logements	0
Aide financière	2
Démarches administratives	7
Autre (à préciser) : LANGUES	4
TOTAL	**29**

Promotion 92 NORD

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	5
Mobilité	13
Soutien psychologique ET SANTÉ	4
Logements	1
Démarches administratives	5
Autre (à préciser) : LANGUES	0
Aide financière	3
TOTAL	**31**

Promotion 92 SUD

Type d'accompagnement (1 même femme peut bénéficier de plusieurs accompagnements)	Nombre de femmes concernées
Aide à la garde d'enfants	6
Mobilité	11
Soutien psychologique et SANTÉ	3
Logements	0
Aide financière	2
Démarches administratives	4
Autre (à préciser) : LANGUES	1
TOTAL	**27**

Action 7 : Insertion professionnelle (de mars 2026 à Juillet 2026)

Un **Guide de la recherche d'emploi**, élaboré par notre association, a été diffusé à l'ensemble des promotions. Cet outil regroupe des conseils pratiques sur la rédaction du CV et de la lettre de motivation, l'utilisation des principales plateformes de recrutement spécialisées dans le secteur de la restauration, ainsi que des recommandations pour assurer un suivi efficace des candidatures, effectuer des relances et préparer les entretiens d'embauche.

L'ensemble de nos ateliers a été orienté vers un objectif prioritaire : favoriser un **retour rapide à l'emploi** des participantes. Les actions proposées ont ainsi visé à renforcer leur employabilité, à les accompagner dans leurs démarches de recherche d'emploi et à leur transmettre les outils nécessaires pour accéder durablement au

marché du travail.

Ces ateliers ont notamment porté sur l'optimisation du CV, la sensibilisation aux **26 critères de discrimination prévus par la loi** et les moyens d'y faire face, ainsi que sur des simulations d'entretiens individuels animées par des professionnels des ressources humaines bénévoles de **La Cravate Solidaire**.

PROMOTION 75-7

Période de stage : (14 semaines)

- Du 15 décembre 2025 au 9 janvier 2026 : 35h/semaine

- 16 Février au 13 mars : du lundi au vendredi : 35h

- 6 Avril au 1er mai : du lundi au vendredi : 35h

- 25 mai au 5 juin: du lundi au vendredi : 35h

Nom des chef.fe.s	Nom restaurant + ville	Type de restaurant
Sebastien VAST	Mama Shelter Paris West	Cuisine du marché
Marion Bousquet	Buvette du climat (Paris)	Cuisine du marché
Hervé Chatrieux	Le méridien étoile (Paris)	Gastronomique
Quentin Testart	Shangri la (Paris)	Etoilé
Camille Guérin	A Table ! (Paris)	Bistronomique
Touria Renzina	La table de cana Nord ouest (Gennevilliers)	Traiteur
Guillaume LABRUNE	Hyatt Regency Paris Etoile	Gastronomique
William PRADELEIX	Soho House Paris	Gastronomique
Jocelyn HERLAND	Plaza Athénée	Étoilé
Harouna SOW	Cité de Refuge	Cuisine du marché
Martin Simolka	Le Scribe (Paris)	Gastronomique
Boubacar Yatera	Mama Shelter Paris Est (Paris)	Cuisine de marché
William Pradeleix	Soho House (Paris)	Cuisine du marché
Philippe L'eglise	Chez Francoise	Bistronomique
Elisa Chabot	Hotel Amour (Paris)	Cuisine de marché
Hawa Touaré	Restaurant Cheffes	Cuisine de marché

La majorité des participantes ont apprécié leur lieu de stage et leur expérience en entreprise. Seuls quelques ajustements ont été nécessaires : un changement définitif de structure d'accueil a été effectué, ainsi qu'un remplacement temporaire, afin de garantir la réalisation de l'ensemble des heures de stage prévues. En effet, lorsque certains restaurants ferment pendant des périodes prolongées, notamment en hiver, les participantes sont réorientées vers d'autres établissements partenaires afin d'assurer la continuité de leur parcours.

PROMOTION 93-5

Période de stage : (14 semaines)

- Du 1er décembre 2025 au 9 janvier 2026 : 35h/semaine

- 16 Février au 13 mars : du lundi au vendredi : 35h

- 20 Avril au 22 mai : du lundi au vendredi : 35h

Nom des chef.fe.s (Prénom + NOM)	Nom restaurant + ville	Type de restaurant
Armand Boetzel	Hilton CDG (Roissy)	Gastronomique
Samir Balia	Le train bleu	Gastronomique
Emmanuel Sibileau	Fouquet's (Paris)	Gastronomique
Quentin Testart	Shangri la (Paris)	Etoilé
Kelly Jolivet	Benoit Paris	Etoilé
Hervé Chatrieux	Le méridien étoile (Paris)	Gastronomique
Christophe SAINTAGNE	Ducasse Baccarat	Étoilé
Jacky RIBAULT	L'Ours	Étoilé
Ghada	Chez Ghada	cuisine de marché
Fabien Solliez	AC hotel Le bourget	Hotel
Nicolas FLECHEL	Grand café Fauchon	Gastronomique
Martin Simolka	Le Scribe (Paris)	Gastronomique
Emmanuel Sibileau	Fouquet's (Paris)	Gastronomique
Baptiste Day	Brasserie dubillot	Bistronomique
Mariana Dovalo	Marché de l'olive	cuisine de marché

Cette année, la promotion de Seine-Saint-Denis (93) a rencontré d'importantes difficultés durant les périodes de stage. Plusieurs participantes ont éprouvé des difficultés à intégrer les codes du savoir-être professionnel, notamment en matière de ponctualité, d'assiduité et de respect des attentes des entreprises d'accueil.

En conséquence, plusieurs stages ont dû être interrompus avant leur terme. Afin de permettre aux participantes de valider leurs heures de stage, de nouvelles structures d'accueil ont été recherchées. Lorsque cela était possible, les stagiaires ont également été accompagnées dans leurs démarches pour identifier elles-mêmes un restaurant susceptible de les accueillir et de leur permettre d'achever leur période de stage.

Cette année a été marquée par **un abandon**. Cette situation s'explique principalement par des difficultés administratives importantes, notamment liées à l'obtention du titre de séjour dans les délais nécessaires à la poursuite du parcours de formation.

Afin de valoriser son engagement et son investissement exemplaires tout au long du dispositif, nous avons garanti à cette participante une place dans la prochaine promotion. Cette nouvelle opportunité lui permettra de poursuivre son parcours et de viser l'obtention de son CAP.

PROMOTION 92 Nord

Période de stage : (14 semaines)

- Du 8 décembre au 19 décembre 2025 : 35h/semaine

- 29 décembre au 9 janvier 2026 : du lundi au vendredi : 35h

- 16 février au 27 février : du lundi au vendredi : 35h

- 13 avril au 15 mai : du lundi au vendredi : 35h

- 1er juin au 12 juin: du lundi au vendredi : 35h

Comme indiqué plus haut, un seul changement de stage a dû être effectué au sein de la promotion de Clichy. Il était lié aux mauvais comportements d'une cheffe à l'égard de notre stagiaire. Avec l'aide du chef formateur Hervé Letellier, nous avons pu trouver un nouveau terrain de stage à notre stagiaire et par la même occasion ajouter un membre de plus à notre liste de restaurants partenaires.

Nom des chef.fe.s (Prénom + NOM)	Nom restaurant + ville	Type de restaurant * gastronomique, étoilé, bistronomique, labellisé - écotable, de la cuisine du marché - du jour ou autre (à préciser)
William PRADELEIX (Chef exécutif)	Soho House	Gastronomique
Antoine VITALIS	Mercure Porte d'Orléans	Bistronomique
Benjamin Cohen	La Table Window Compass Group	Restauration collective haut de gamme
Paolo MINELLI	Maison Delano	Gastronomique
Jocelyn HERLAND	Plaza Athénée	Etoilé
Anis BEJAOUI	Le Train Bleu	Brasserie Gastronomique
Edgard PRINCE	Résidence Emera EPHAD La Tournelle	Restauration collective haut de gamme
Harouna SOW	Cité de Refuge	Cuisine du marché
Samuel DERUSCHI	Voco Paris Porte de Clichy	Cuisine du marché
Romain Brechignac	Club cochon l'auberge (Paris)	Bistronomique
Camille Guérin	A Table ! (Paris)	Bistronomique
Patrick KAPPLER	Mercure Paris La Défense	Bistronomique
Crescenzo	Les Marmites volantes	Cuisine du marché Ecolo

PROMOTION 92 SUD

Période de stage : (14 semaines)

- Du 8 décembre 2025 au 19 décembre 2026 : 35h/semaine

- 29 décembre au 9 janvier : du lundi au vendredi : 35h

- 16 février au 13 mars : du lundi au vendredi : 35h

- 20 avril au 15 mai : du lundi au vendredi : 35h

- 1er juin au 12 juin : du lundi au vendredi : 35h

Au sein de la promotion d'Antony, une stagiaire a souhaité changer de lieu de stage pour sa dernière période. Notre cheffe formatrice Yadira Deffradas nous a aidées à trouver une nouveau restaurant pour cette stagiaire.

Nom des chef.fe.s (Prénom + NOM)	Nom restaurant + ville	Type de restaurant * gastronomique, étoilé, bistronomique, labellisé - écotable, de la cuisine du marché - du jour ou autre (à préciser)
José BANGARD	Mercure Porte de Versailles	Bistronomique
Jocelyn HERLAND	Plaza Athénée	Etoilé
Esteban DE LA IGLESIA	Châteauform' Ronqueux	
Elisa CHABOT	Hôtel Grand Amour	Cuisine du marché
Yann GALLET - Fabien COMBLAT	Le Gramophone	Cuisine familiale
	La Table de Cana Antony	Traiteur
Sébastien VAST	Mama Shelter Paris West	Cuisine du marché
Alex VALLIM	Marriott Opéra	Gastronomique
Lois GIL-GOMEZ	Bioteafull	Bistronomique
Ghada SAIDI	Chez Ghada	Cuisine familiale
Denis Bellon	Hôtel du Louvre	Gastronomique
Théophile HAUSER PERETTI	Brasserie des Prés	Bistronomique
Kevin BOREL	Les 3 Bornés	Bistronomique

Suivi de l'impact

PROMOTION 75-7

Un mois après la fin de la formation, en juillet 2026, plusieurs stagiaires du groupe parisien sont encore en recherche d'opportunités professionnelles. Nous avons cependant déjà de très belles réussites :

- 1 CDI obtenu au restaurant Hyatt Regency Paris Étoile.
- 1 mission d'extra au restaurant Cheffe, avec une perspective de CDD à la rentrée de septembre.
- 2 stagiaires en création d'entreprise.
- 1 stagiaire en CDD.

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Extra	Création entreprise
Nombre	1	1			1	2

PROMOTION 93-5

Un mois après la fin de la formation, en juillet 2026, plusieurs femmes de la promotion de Seine-Saint-Denis (93) sont encore en recherche d'opportunités professionnelles. Nous avons cependant déjà de premiers résultats encourageants :

- 2 stagiaires ont obtenu un CDD.
- 2 stagiaires effectuent des missions d'extra, avec des perspectives de CDI ou de CDD.
- 1 stagiaire est en création d'entreprise.

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Extra	Création entreprise
Nombre		2			2	1

PROMOTION 92 Nord

Plusieurs femmes de la promotion de Clichy (92) sont encore en recherche d'opportunités professionnelles à fin juillet 2026. Nombre d'entre elles souhaitent trouver un poste en restauration collective à la rentrée afin de pouvoir concilier vie familiale et vie professionnelle. Nous avons encouragé ces dernières à postuler sur le site des emplois de la Région IDF. Nous avons cependant déjà de premiers résultats encourageants :

- 1 stagiaire a obtenu un CDI au restaurant Le Train Bleu.
- 2 stagiaires effectuent des missions d'extra.

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Extra	Création entreprise
Nombre	1	2			1	

PROMOTION 92 Sud

Comme pour celle de Clichy, la promotion d'Antony compte de nombreuses mères de famille, parfois mères célibataires. Leur objectif est donc de trouver un poste en restauration collective scolaire plus compatible avec les contraintes de leur vie familiale dans un premier temps. Néanmoins, une de nos stagiaires a signé un CDI dans le grand hôtel parisien où elle avait effectué son stage. Une autre devrait signer un contrat en septembre dans la grande brasserie parisienne où elle avait effectué son stage.

Type de contrat	CDI	CDD	CDDI	Intérim	Extra	Création entreprise
Nombre	2					

Compte-rendu des événements organisés dans le cadre du projet

L'année 2025-2026 a été marquée par la consolidation de plusieurs partenariats historiques ainsi que par le développement de nouvelles collaborations. Le partenariat avec le Refettorio Paris a de nouveau joué un rôle central dans le parcours des participantes. Ce restaurant solidaire, engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'inclusion sociale, a accueilli plusieurs temps forts du programme, dont le dîner de fin de promotion, offrant aux femmes un moment de valorisation de leur parcours dans un cadre professionnel et bienveillant.

En janvier, un nouveau partenariat avec Refugee Food a permis d'organiser un repas convivial à la Cité du Refuge avec la promotion parisienne. Cette journée a constitué un véritable temps de cohésion, favorisant les échanges, la découverte d'autres cultures culinaires et le sentiment d'appartenance au groupe.



La brigade du Refugee Food et le chef Harouna Sow avec la promotion parisienne, fin janvier.

L'accompagnement des participantes s'est également renforcé avec l'arrivée de Léna Glasberg, nouvelle coach du programme. À travers des ateliers consacrés à la confiance en soi, l'estime de soi, la gestion des émotions et l'art-thérapie, elle a proposé une approche particulièrement adaptée aux parcours de vie des participantes, très appréciée tout au long de l'année.



Léna Glasberg (au centre en vert), nouvelle coach du programme et la promotion du 93



Par ailleurs, les participantes ont bénéficié d'une rencontre inspirante avec Alexia Duchêne, ancienne candidate de ***Top Chef*** et aujourd'hui cheffe à New York. Venue partager son expérience professionnelle, elle a insisté sur l'importance du savoir-être dans les métiers de la restauration, rappelant que les qualités humaines, l'esprit d'équipe et l'attitude professionnelle sont souvent aussi déterminants que les compétences techniques pour réussir durablement dans le secteur.

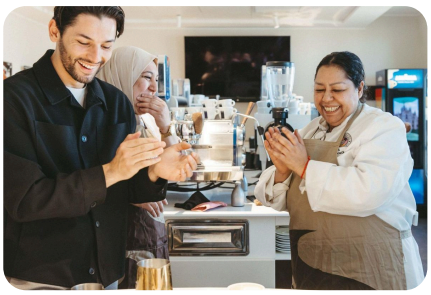
L'année a également été marquée par plusieurs évolutions au sein de l'équipe. La coordination des promotions des Hauts-de-Seine a été reprise par Emmanuelle Hamou, à la suite du départ de Valentine Russier. Un nouveau responsable a également rejoint l'antenne Île-de-France. Enfin, nos deux chefs formateurs des Hauts-de-Seine et de Paris quitteront le programme à la rentrée pour des départs de retraite. Leur investissement tout au long de ces dernières années a été déterminant dans la réussite du projet. De nouveaux chefs prendront le relais.

Le programme a également accueilli un nouveau partenaire d'envergure, **Lavazza**, qui a soutenu le projet à travers son fonds privé et proposé **une formation Barista à 15 participantes**. Cette journée leur a permis de découvrir l'univers du café, son histoire, les accords mets-café et les techniques de latte art. Très appréciée, cette expérience a constitué une véritable ouverture vers de nouveaux métiers de la restauration.

Enfin, le programme a connu un développement important de son réseau professionnel. De nombreux restaurants, hôtels et groupes de restauration ont pris l'initiative de contacter directement l'équipe afin de rejoindre le projet. Cette dynamique a permis d'élargir le réseau de partenaires, de multiplier les propositions de stages et d'emplois, d'organiser de nouvelles masterclass animées par des chefs reconnus et d'associer

davantage de responsables des ressources humaines aux jurys de recrutement. Cette reconnaissance croissante du programme constitue aujourd'hui un levier essentiel pour renforcer l'insertion professionnelle des participantes et pérenniser les partenariats avec les acteurs du secteur.





Journée de formation barista au training center de Lavazza sur les Champs-Elysées, le 24 avril.

Autre grand moment de l'année, à l'initiative du Chef François Delettre du Lycée René Auffray de Clichy, les lycéens du CAP cuisine ont collaboré avec nos étoiles pour réaliser un buffet de plats africains tous plus délicieux les uns que les autres. Une belle façon de mélanger les générations et les saveurs. Le repas s'est poursuivi par des danses et de la musique africaine.





Repas africain au Lycée René Auffray de Clichy le 22 mai. Les chefs formateurs François Delettre et Hervé Letellier avec Fanta et Ilham.

Témoignages des bénéficiaires

Svitlana.M - 93-5

"Tout au long de cette année, vous avez cru en moi, vous m'avez rassurée et vous m'avez portée lorsque je doutais.

Je pensais obtenir mon diplôme... mais je n'aurais jamais imaginé décrocher la mention Très Bien. Ce moment restera gravé dans ma mémoire, et vous y êtes pour beaucoup.

Merci de m'avoir donné cette chance, de m'avoir accompagnée avec autant de cœur et d'avoir cru en moi avant même que je ne croie en moi-même. Grâce à vous, je repars avec un diplôme, une confiance retrouvée et de magnifiques souvenirs. Mon fils est fier de moi, et cela n'a pas de prix.

Les prochaines femmes que vous accompagnerez auront une immense chance. Quant à moi, je garderai toujours une profonde gratitude pour tout ce que vous avez fait pour moi".

Nurcihan. S - 93-5

"Cette formation m'a offert bien plus qu'une formation : elle m'a redonné de l'espoir, de la fierté et un avenir. Merci d'avoir cru en moi"

Soraya.B - 75-6

"J'ai retrouvé ma dignité, ma confiance et l'envie de construire un avenir meilleur pour moi et pour mes enfants. Merci"

Sabrina B. - 92 Sud

"Grâce à la coach Léna, j'ai pu réparer beaucoup de choses en moi. J'ai retrouvé confiance. Mille merci à Léna et à vous pour m'avoir si bien soutenue dans ce parcours vers le CAP Cuisine."

Cassandra M. - 92 Sud

"Votre accompagnement m'a permis de ne pas me décourager lorsque j'avais des problèmes de santé. Vous avez toujours été présente pour nous toutes même dans les moments difficiles et aujourd'hui merci de venir à nous pour nous conseiller dans la recherche d'emploi qui peut être un peu angoissante."

Maïmouna D. - 92 Sud

"Ce CAP Cuisine, c'est mon premier diplôme. A 48 ans, je suis tellement fière d'avoir réussi à aller jusqu'au bout de cette formation. Fière pour moi et pour mes filles qui voient que leur mère s'est bougée pour obtenir un métier."

Portrait et histoires de stagiaires - Promotion 25-26

Car il est essentiel pour nous de valoriser les femmes que nous accompagnons, de mettre en lumière leurs réussites, leurs parcours et les moments de courage qui témoignent de leur force et de leur détermination.

- **Discours écrit par Alice D., 62 ans à l'occasion d'une de nos réunions de recrutement pour les promotions 26-27**

" L'âge n'est pas le problème, l'âme est la solution

Bonjour à tous,

Je m'appelle ALICE D., j'ai 61 ans et aujourd'hui je suis ici pour vous dire une chose importante : L'âge n'est pas un obstacle, c'est l'âme qui fait la différence.

Il y a quelques années, j'avais tout perdu. Mon travail, mes repères, une partie de moi-même. À 61 ans, beaucoup de gens m'auraient dit : « C'est trop tard, repose-toi. » Mais au fond de moi, quelque chose me disait que ce n'était pas fini.

J'ai toujours aimé la cuisine. Ce n'était pas seulement un plaisir, c'était une passion, une façon de prendre soin des autres et de moi-même. Alors j'ai pris une décision qui a surpris tout le monde : je suis retournée sur les bancs de l'école.

J'ai bravé les difficultés. Les doutes, la fatigue, le regard parfois moqueur des plus jeunes, les moments où je me demandais si j'allais y arriver. J'ai dû jongler avec mes responsabilités, apprendre de nouvelles techniques, me relever après chaque fatigue. Mais je n'ai jamais

abandonné. Aujourd'hui, je suis fière de vous dire que j'ai obtenu mon diplôme et que je viens d'être embauchée.

Ce parcours m'a appris une grande leçon : On n'est jamais trop vieux pour recommencer. On n'est jamais trop âgé pour réaliser ses rêves. Tant qu'il y a du feu dans l'âme, il y a de l'espoir.

À toutes les personnes qui pensent que c'est trop tard, je vous dis : Osez. Osez apprendre, osez changer, osez vous relever. Parce que la vie ne regarde pas votre carte d'identité, elle regarde la force de votre cœur.

Merci à ma famille, à mes formateurs, et à tous ceux qui ont cru en moi. Et surtout, merci à la petite mémé de 61 ans qui a décidé de ne jamais baisser les bras.

L'âge n'est pas le problème… l'âme est la solution. "



Daoxi . D, 54 ans

Quand Daoxi est arrivée en France en 2019, elle ne parlait que très peu français et n'avait pas de revenus. Elle avait pourtant une chose qui ne l'a jamais quittée : sa passion pour la cuisine et l'envie de trouver sa place en France.

Elle rejoint alors Des Étoiles et des Femmes 93, avec l'envie d'apprendre, de progresser et surtout de faire de sa passion un métier. Au fil de la formation, Daoxi prend confiance en elle. Malgré les difficultés liées à la langue, elle s'accroche et se sent rapidement à sa place en cuisine.

Pour son stage, elle rejoint le Grand Café Fauchon Madeleine. Son travail et son sérieux sont appréciés.

Mais Daoxi avait un autre projet en tête.

Depuis son arrivée en France, elle garde en mémoire une rencontre qui a beaucoup compté pour elle. Une femme retraitée rencontrée à Paris l'a accueillie, l'a aidée à découvrir la ville et lui a donné un vrai coup de main lorsqu'elle en avait besoin. Daoxi n'a jamais oublié cette personne.

Elle s'est alors dit qu'un jour, elle aimerait à son tour faire quelque chose pour les personnes âgées. Travailler dans une maison de retraite, cuisiner pour elles, prendre soin d'elles à travers les repas… C'était devenu son véritable projet tout au long de la formation.

Et aujourd'hui, Daoxi vient de signer son CDI chez Elior, dans une maison de retraite située à seulement quelques minutes de chez elle.

Daoxi a choisi de suivre son envie et surtout le projet qui avait du sens pour elle. Elle est arrivée en France avec l'envie de trouver sa place. Elle l'a finalement trouvée en cuisine, auprès de personnes auxquelles elle avait envie de redonner un peu de ce qu'elle avait reçu. Et maintenant, elle parle très bien français.



- **Kadidja, maman de 3 enfants, notre Warrior 2026**

L'histoire de Kadidja illustre pleinement la détermination, le courage et la force de nos participantes.

Son rêve était clair : se former en cuisine et construire son avenir professionnel dans ce secteur. Elle a été recrutée moins de deux semaines avant le début de la formation, avec une motivation évidente et une réelle volonté de saisir cette opportunité.

Deux mois après le début de son parcours, Kadidja apprend qu'elle est enceinte et qu'elle doit donner naissance à son enfant au mois de mai, en pleine période d'examens. Malgré cette situation, elle souhaite poursuivre son parcours et ne pas renoncer à son objectif. Consciente des exigences physiques du métier de cuisinier, elle a également su faire le choix de se préserver et de se reposer lorsque cela était nécessaire.

Mais Kadidja n'a jamais perdu de vue son objectif : aller au bout de sa formation et décrocher son CAP Cuisine.

L'un des moments les plus marquants de son parcours restera sans doute ses six derniers jours en restaurant. Alors enceinte de neuf mois, Kadidja a souhaité poursuivre son immersion en entreprise et participer à la vie de la brigade. Cette présence s'est faite avec l'accord du restaurant et dans des conditions adaptées à sa situation, dans le respect de ses possibilités et de son rythme. Elle a ainsi continué à apprendre, avec beaucoup de sérénité et un véritable engagement professionnel.

Son parcours témoigne d'une détermination exceptionnelle. Kadidja a su faire face à une situation personnelle imprévue, écouter ses besoins, préserver sa santé tout en restant pleinement engagée dans son projet professionnel.

Et surtout, elle l'a fait jusqu'au bout : Kadidja a obtenu son CAP Cuisine, alors même que beaucoup auraient pu penser que ce parcours ne serait pas possible dans de telles circonstances.

Kadidja, c'est notre Warrior 2026 : une participante qui, malgré les imprévus de la vie, n'a jamais renoncé à son rêve de travailler en cuisine et nous rappelle qu'un parcours professionnel n'est jamais une ligne droite, mais qu'avec de la détermination, de l'accompagnement et de la confiance, il est possible d'aller au bout de ses ambitions.

Bilan des restaurants ACCOR impliqués

Le groupe ACCOR reste l'un de nos partenaires principaux grâce à ses nombreux restaurants partenaires où nous plaçons nos stagiaires : Le Scribe, les hôtels Mercure Paris-La Défense, Paris-Porte d'Orléans et Paris-Porte de Versailles, le Mama Shelter Paris West et l'hôtel et restaurant de luxe Maison Delano.

Cette année la collaboration du groupe a franchi une nouvelle étape. Le 24 mars, nos apprenantes de la promotion de Clichy se sont rendues au siège du groupe à Issy-les-Moulineaux pour une après-midi de coaching RH avec des collaborateurs bénévoles. En binôme, nos apprenantes ont ainsi pu recevoir des conseils sur leurs CV et s'entraîner à passer des entretiens lors de plusieurs simulations. Cette demi journée a été fort appréciée par les stagiaires et par les collaborateurs d'Accor, enthousiasmés par leur découverte du programme des Etoiles et des Femmes et souvent bluffés par le courage et la motivation de nos apprenantes.



L'engagement du groupe hôtelier ne s'est pas arrêté là puisqu'une de leur collaboratrice est venue nous aider à corriger les copies de nos candidates