

VITTEL Handicap

Dans les coulisses du « Diapason »

Situé à deux pas du parc thermal, le restaurant pédagogique « Le Diapason » permet à des jeunes déficients intellectuels avec troubles associés de se préparer au monde du travail. Immersion.

Ilest 10 h 30. Au premier étage du restaurant pédagogique « Le Diapason », situé dans la rue Charles-Garnier, à deux pas du parc thermal, c'est déjà l'effervescence. Dans un peu moins de deux heures, dix clients viendront déjeuner dans l'établissement.

Ouvert le 6 décembre 2011, « Le Diapason » permet à des jeunes déficients intellectuels avec troubles associés de se préparer au monde du travail. La majorité est issue de l'IF Pro (Institut de formation professionnelle) de Darney. D'autres de l'Institut médico-technique de Neufchâteau. Soit entre douze et quatorze jeunes encadrés par Marie-Jo Haussler, éducatrice spécialisée dans la structure darnéenne et spécialisée dans le service en salle et l'entretien des locaux, Séverine Munier, monitrice d'atelier cuisine à l'IF Pro et Vincent Lohr, moniteur d'atelier à l'IMT néocastrien.

Des jeunes polyvalents

Au « Diapason », tout est réglé comme du papier à musique. Chacun a pris connaissance de son poste du jour. Carici, pas question de se cantonner à un poste. L'appréhension du monde du travail passe par

la polyvalence. « L'objectif du restaurant pédagogique, c'est de préparer l'insertion professionnelle des élèves. Et donc d'intégrer plusieurs notions importantes comme le rythme, le travail en équipe et bien d'autres », confie Marie-Jo Haussler. Cela passe par une rotation des jeunes au sein des différents postes : cuisine, service, bar, entretien des locaux...

Valoriser les élèves

En salle, une petite équipe de jeunes met en place les tables. Et l'éducatrice spécialisée ne laisse rien passer. « La nappe est mal mise, il faut recommencer », dit-elle à une serveuse. Et il ne s'agit pas d'un reproche. « Mon objectif, c'est de voir jusqu'où ces jeunes peuvent aller, les stimuler au maximum. Tous sont capables d'évoluer, avec plus ou moins de temps. Si par exemple je vois qu'un jeune s'en sort bien en service, je peux lui confier une table de plus. Le but étant de les valoriser et ne pas les mettre en situation d'échec », note-t-elle.

Après le service, le nettoyage

Côté cuisine aussi, tout le monde s'active. Tout est parfaitement huilé. Chaque plat servi à son espace. « Avec mon collègue Vincent Lohr, nous nous réunissons une fois par semaine pour élaborer les menus à venir. Je suis là depuis cinq ans et nous n'avons jamais servi deux fois la même chose », note Séverine

Munier. Ce jour-là, les jeunes préparent des tomates à la fondue de mozzarella en entrée, des côtes de porc charcutières accompagnées de blé pilaf aux petits légumes et un roulé vanille pavot en dessert. Un menu qui a visiblement satisfait les clients du jour, comme ce petit groupe de Vitellois qui vient déjeuner régulièrement dans l'établissement. « On vient si souvent qu'il faudrait prendre un abonnement ! », sourit l'un d'eux. « Les jeunes s'occupent bien de nous. Les plats sont bien cuisinés et l'ambiance est conviviale », confie une autre.

Il va être 14 h. Tous les clients ont quitté le restaurant pédagogique. Mais les élèves n'ont pas terminé leur journée pour autant. Il faut désormais tout nettoyer. Là encore, il ne s'agit pas de se disperser. Tout le monde se met au diapason. Et les éducateurs sont bien entendus présents pour donner le « la ».

Textes : Alexandre DE CARVALHO

« Le but est de valoriser les jeunes et de ne pas les mettre en situation d'échec. »
Marie-Jo Haussler, éducatrice spécialisée à l'IF Pro.



Rédaction

Vittel
03 29 07 17 17
vomredacvit@vosgesmatin.fr
8, place du Général-de-Gaulle
88800 VITTEL

<https://www.facebook.com/vosgesmatinlaplaine/>

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

contactez le

0 800 082 202

Service & appel gratuits

ou par mail à vomfilrouge@vosgesmatin.fr



Des locaux achetés en 2015

Né en décembre 2011, le restaurant pédagogique « Le Diapason » est un projet porté par l'IF Pro de Darney. Une structure qui accueille des jeunes de 12 à

20 ans, déficients intellectuels avec troubles associés. « Lorsque l'IF Pro a souhaité ouvrir un restaurant pédagogique, ces locaux étaient disponibles à la location.

Ils ont été achetés en 2015. Un partenariat a aussi été effectué avec l'IMT de Neufchâteau. Une structure qui nous apporte un moniteur et quelques élèves », confie Marie-Jo Haussler.

Les élèves de l'atelier ne sont jamais cantonnés à un poste et abordent tous les domaines. « Étant donné qu'il ne s'agit pas d'une formation qualifiante, l'objectif est de faire en sorte que les jeunes soient polyvalents. » Chaque élève est évalué, avec une synthèse complète avant les vacances d'été. Le tout sur trois domaines : les savoirs, les savoir-faire, le savoir-être.

En fonction de leur évolution, ils peuvent faire des stages dans d'autres établissements. En milieu ordinaire ou protégé (comme les Esat). Certains peuvent suivre une formation, comme un CAP, à l'issue de leur expérience au « Diapason ».



Un premier bilan individualisé est effectué en cours d'année. Avant une synthèse complète avant les vacances d'été. Photo A.D.C.

7

En décembre prochain, le restaurant pédagogique « Le Diapason » fêtera son septième anniversaire.



Plus de photos sur vosgesmatin.fr et sur notre appli mobile