



BUREAUX D'ÉTUDES

FCSI France : un comité directeur qui a la frite !

C'est à Bruxelles que le FCSI France a tenu son premier Comité directeur depuis la nomination de Marc Grandmougin (AC2R) à la présidence de l'association.

Depuis sa nomination en février dernier, Marc Grandmougin, le nouveau président du FCSI France n'a pas chômé ! Réunis à l'Atomium de Bruxelles, adhérents et partenaires du FCSI France ont pu évaluer le premier bilan des actions menées depuis 6 mois et découvrir les actions et initiatives qui vont être organisées d'ici la fin de l'année et courant 2018. Il l'avait annoncé en présentant sa feuille de route, Marc Grandmougin souhaite renforcer la présence et les actions de l'association. D'ores et déjà 10 nouveaux membres ont rejoint les rangs (Voir ci-dessous) ce qui porte à 95 le nombre d'adhérents de l'association. Le dynamique président ne compte pas s'arrêter là et souhaite renforcer sa communication afin de séduire le plus grand nombre. « Plus nous serons nombreux, plus nous serons forts et plus nous serons en mesure de faire progresser notre métier et nos expertises » a-t-il déclaré en préambule de l'après-midi studieux qui prenait place dans l'une des neuf sphères rinnovées (en inox) de l'Atomium, la sculpture/architecture érigée par les architectes André et Jean Polak pour l'Exposition universelle de 1958 à Bruxelles.

Développer les interactions

Marc Grandmougin a ensuite fait un point sur les différentes



N.R. Autour de Marc Grandmougin (au milieu du premier rang), les membres du FCSI présents au Comité directeur qui s'est tenu à Bruxelles.

actions menées depuis sa nomination. Notamment plusieurs rencontres avec le SYNEG avec qui l'association compte renforcer ses liens et travailler de concert sur des thématiques communes, avec le réseau Restau'Co qui regroupe les acteurs de la restauration collective en gestion directe, avec l'Ameublement Français où le président a animé une journée consacrée aux mutations des espaces de

restauration. Le FCSI France a également rencontré Thierry Marx pour évoquer une possible association dans le cadre de l'école que le chef a créé dans 5 villes françaises. « Cuisine Mode d'emploi » prône un nouveau mode de formation en 12 semaines(*), une nouvelle approche qui permet de renouveler la formation aux métiers de la restauration, de la boulangerie et du service en salle, avec des



profils atypiques : des jeunes sortis du système scolaire sans qualification, ou plus tout à fait jeunes, demandeurs d'emploi de longue durée ou en reconversion professionnelle, bénéficiaires du RSA, mais aussi individus sous main de justice... Depuis 2012, plus de 90 % des stagiaires ont trouvé un emploi, à l'issue de cette formation qui fait donc ses preuves.

Avenir de la formation ACIR

Enfin, Marc Grandmougin a rencontré le nouveau président du Cinnov Restauconcepteurs®, Bruno **Dettwiller** (Arwytec), avec qui il a également évoqué l'avenir de la formation ACIR dont le contrat est assuré par IRECO jusqu'à fin 2018. Un nouvel appel d'offres sera prochainement lancé pour poursuivre cette formation précieuse pour les bureaux d'études cuisine. Enfin, les adhérents ont pu découvrir deux supports publicitaires qui vont être déployés sous différentes formes, notamment des kakemonos qui pourront prendre place sur les stands lors de salon où sur ceux des partenaires qui les accompagnent dans cette promotion. L'après-midi s'est terminé avec une présentation

de Sébastien Just (SEIJ) sur le digital et la restauration. Et en conclusion, une petite vidéo a clôturé la journée lançant l'idée de mettre en œuvre une grande action humanitaire et collective. Le 6 décembre prochain à l'occasion de l'Assemblée générale de l'association, les adhérents choisiront un projet (parmi plusieurs proposés) qui sera mis en action dès janvier 2018. À suivre donc... Le lendemain, la journée était consacrée aux échanges et aux visites orchestrées avec talent par **Sylvaine Bouquerel** et l'équipe belge du bureau d'étude ERM Project représentée notamment par Jean-Michel **Marbehant**. Au programme : une instructive visite du Parlement européen, la découverte du nouveau restaurant d'entreprise développé par ERM Project pour Axa et un déjeuner à la célèbre Maison Antoine (friterie belge réputée depuis 1948). Un signe peut être pour un premier Comité Directeur qui avait la frite! ●

NELLY RIOUX

(*) Huit semaines de formation théorique et pratique. Quatre semaines de stage en entreprise durant lequel les stagiaires sont accompagnés par un tuteur.

LES NOUVEAUX MEMBRES FCSI FRANCE

- Camille Aunier (Arwytec) – Collaborateur.
 - Aurélien Bluon Vannier (AC2R) – Professionnel.
 - Catherine Bournizien (Phinéa Conseil) – Collaborateur.
 - Sébastien Comby (ACFRI) – Partenaire.
 - Laurent Courneil (Socamel) - Partenaire.
 - Jean-Marc Peyrical (APASP) – Affilié.
 - Nicolas Richard Bethry (AC2R) – Professionnel.
 - Nicolas Sadmi EC6 Sud Ouest – Professionnel.
 - Christophe Sibille (FERMOD) – Partenaire.
 - Dimitri Walczak (AC2R) - Professionnel.
-