



Appel aux dons pour le projet CAP 2016

Edito

10 au service de la jeunesse hondurienne

Le 12 octobre 2005, c'était le grand jour, j'étais à l'aéroport CDG, avec mon sac à dos, prête à aller au bout de mon rêve. Après 35 heures de voyage, en passant par Boston et Houston, l'avion s'est posé à l'aéroport de Toncontin de Tegucigalpa. Le retour au Honduras a été magique pour moi. J'ai eu l'impression de revenir à la source, dans mon pays, et paradoxalement, je me sentais aussi atterrir dans le complet inconnu. Tout était à faire pour apprendre une nouvelle vie et bâtir les futurs projets de Paris-Tegu. 10 ans se sont écoulés depuis. Je profite de ce cap pour remercier toutes les personnes et institutions qui nous ont fait confiance, nous ont accompagnés pendant ces 10 dernières années et sans lesquelles autant de défis n'auraient jamais pu être atteints.

Le Centre Culturel Art & Amitié a aujourd'hui 7 ans. Plus qu'un simple centre socioculturel, le CCAA est une école de vie où chacun a un rôle et fait partie d'une grande famille. Il offre non seulement des bourses et des programmes de formation mais aussi l'amitié, la

fraternité, les valeurs et l'accompagnement tellement nécessaires à l'épanouissement des jeunes et la construction de leur avenir. Le CCAA est un lieu unique et précieux qui arrive à transformer solitude, anxiété, découragement et conduites négatives en énergie, solidarité, joie et espoir.

Après 10 ans, je souhaite témoigner mon élan et ma volonté de continuer avec toujours autant de passion de créer des opportunités de développement en faveur des jeunes honduriens mais pour poursuivre le chemin et aller encore plus loin, nous avons plus jamais besoin de vous !

Comme chaque année, nous sollicitons votre soutien pour nous aider à relever les grands défis à venir mis en lumière dans cette newsletter. L'ensemble de l'équipe est heureux de vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année. Rendez-vous en 2016.

Mathilde Thiebault
Présidente de Paris-Tegu

Les réalisations du projet CAP 2015

Depuis janvier 2015, Paris-Tegu a mis en œuvre un programme qui combine non seulement **une formation type CAP en cuisine, pâtisserie et service** mais permet aussi aux jeunes d'acquérir une méthode de travail et une attitude qui seront avec leurs acquis techniques les meilleurs outils pour réussir à s'insérer professionnellement.

En 2015, 7 jeunes de 16 à 23 ans (3 garçons et 4 filles) ont fait partie de ce programme d'une durée d'un an qui repose sur 4 axes de formation complémentaires :

- **Des cours théoriques et pratiques** de cuisine, pâtisserie et service
- **3 espaces de pratique professionnelle** : la cafeteria d'application du CCAA, 16 semaines de stage au sein d'hôtels haut de gamme de Tegucigalpa, événements ponctuels durant toute l'année.
- **La formation intégrale du CCAA** : un suivi individualisé pendant et post-formation, la formation artistique et toutes les activités éducatives et préventives proposées par le CCAA.
- **Ateliers complémentaires** : interventions de professionnels, visites éducatives des producteurs locaux, bourses octroyées par l'Alliance Française etc.



La nouvelle cuisine du CCAA sera prête pour accueillir la nouvelle promotion 2016. Le fait de pouvoir apprendre et pratiquer avec des équipements et locaux professionnels est un atout pour que les jeunes s'adaptent rapidement à l'environnement professionnel réel.

Découvrez le documentaire du projet CAP 2015

Clases teóricas y prácticas en el CCAA
En técnicas culinarias, de servicio y gestión de negocio
En cooperación con liceos hoteleros franceses

Talleres complementarios
Cursos impartidos por el INFOP, charlas, vistas educativas, becas de francés
En cooperación con la Alianza Francesa de Tegucigalpa

3 espacios de práctica profesional

16 semanas de práctica en empresas
En cooperación con los hoteles Intercontinental y Real Clarion de Tegucigalpa

Formación integral del CCAA
Formación artística, seguimiento individualizado, actividades recreativas

Autogestión de la cafetería de aplicación del CCAA

Eventos durante el año

Cliquer ici pour voir la vidéo

Les avancées majeures en 2015

- La mise en place d'école numérique à distance au CCAA en coopération avec l'Académie de Caen du Ministère de l'Éducation Nationale français
- Une cuisine professionnelle créée au sein du CCAA
- Une durée de stage augmentée à 16 semaines (versus 9 en 2014) au sein de nos hôtels partenaires (l'Intercontinental et le Real Clarion de Tegucigalpa)
- Bourses pour suivre des cours à l'Alliance Française de Tegucigalpa



Les élèves CAP lors de l'événement COP 21 organisé à l'Alliance française de Tegucigalpa le 25 novembre 2015.

L'évolution du projet CAP en 2016

Les nouveaux défis 2016

Augmenter la capacité d'accueil

Nous prévoyons d'accueillir une promotion de **12 étudiants** en 2016 (versus 7 en 2015)

Amplifier les axes de coopération avec l'Académie de Caen

- Permettre aux meilleurs élèves de chaque promotion de suivre une formation en France.
- Développer l'école numérique et des pratiques pédagogiques nouvelles au service de la formation professionnelle à distance.
- Créer des nouveaux modules de spécialisation : service de traiteur et commercialisation, cuisine, boulangerie, pâtisserie, sommelier...
- Développer les opportunités de pratique de langue étrangère.



"Apprendre une langue étrangère est devenu concret", voilà le commentaire d'une élève pour résumer les réactions de tous au terme des échanges Skype entre les élèves du CAP et les élèves de classe préparatoire du Lycée Salvador Allende de Basse Normandie.



Travaux pratique du mois de novembre sur la réalisation des sauces de bases, béchamel, beurre blanc et hollandaise, en vidéoconférence avec François Laurent, professeur de cuisine-pâtisserie au Lycée Notre Dame de Nazareth.

Les bénéfices pédagogiques de l'école virtuelle numérique

- La réduction de l'anxiété et l'augmentation de la motivation face à l'apprentissage
- La participation active des élèves pour plus d'efficacité
- L'interactivité avec le professeur et entre les élèves
- L'élève apprend de manière autonome, assimile plus de connaissances et plus rapidement
- La mise en place de moments d'échanges et de partage uniques pour les jeunes
- L'augmentation de la curiosité des élèves qui se rendent compte qu'avec le numérique, ils ont accès gratuitement au savoir dans tous les domaines



Zoom sur le voyage en France des deux étudiants honduriens

Une nouvelle étape sera franchie à partir de février 2016 : deux élèves du CAP qui viennent des quartiers les plus dangereux de Tegucigalpa auront l'opportunité d'aller en France, en Basse Normandie, suivre une formation de 3 mois en France au sein du lycée partenaire Notre Dame de Nazareth de Douvres-la-Délivrande et en stage de 6 semaines en cuisine au sein de l'hôtel 5 étoiles la Chênevière.

En permettant à ces jeunes de se former auprès de grands professeurs et Chefs en France, ils acquerront des compétences et expériences qui leur permettront de se démarquer dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie, ce qui aura des bénéfices sur leurs propres vies mais aussi celles de leurs familles et de leur communauté. Plus qu'un voyage à l'étranger, il s'agit d'une opportunité unique au Honduras qui aura un impact à la fois direct et indirect sur les futures promotions CAP étant donné qu'ils pourront transmettre leur

apprentissage à leurs camarades et démontrer à tous les jeunes issus des quartiers les plus défavorisés de la capitale que cela vaut la peine de se battre pour construire un avenir meilleur, par l'effort, le travail, la persévérance et la détermination.

Témoignage de Diego Izaguirre

Grâce au CAP, j'ai pu sortir d'une vie sans avenir et entrer dans une vie où je peux me former en tant que professionnel et prouver par mes faits et attitudes que je peux devenir une personne qui réponde aux besoins de l'avenir, qui a le profil approprié pour trouver un emploi digne, et devenir une personne heureuse et satisfaite de moi-même. Le programme m'a aidé à me trouver et à croire en moi, à croire que je suis capable de réussir et d'affronter la vie.



[Cliquez sur l'image pour voir le site](#)



Diego Izaguirre et Gabriela Mayorquin, les deux étudiants CAP sélectionnés pour aller en France, entourés de leurs responsables de stage, la directrice des ressources humaines et le Chef exécutif de l'Hôtel Intercontinental de Tegucigalpa.

Pourquoi donner ?

Chaque don a le potentiel de changer la vie d'un ou plusieurs jeunes et de créer une chaîne de changements.

Donner les moyens à un jeune qui vient d'un quartier pauvre et marginalisé de suivre une formation de qualité qui lui donne des chances réelles d'insertion lui permettra d'améliorer ses conditions de vie, de devenir un exemple pour sa famille et son entourage, un professionnel compétent et utile pour son entreprise et pour son pays et peut-être un futur entrepreneur qui créera de l'emploi et de nouvelles opportunités pour les nouvelles générations.



Développer l'école numérique

Pour cela nous avons besoin de matériel multimédia pour améliorer les conditions de vidéoconférence en cours collectifs et en binômes.



Couvrir les frais de fonctionnement

Tout aussi essentiel que l'investissement, nous avons besoin de fonds pour couvrir les frais d'électricité, d'eau, de gaz, d'internet etc., maintenir les installations, les équipements, le matériel en bon état et dans des conditions optimales d'hygiène, ce qui permet d'allonger leur durée de vie utile.

Matières premières

Les travaux pratiques et la cafétéria d'application ont lieu chaque semaine et permettent aux étudiants de mettre en application leurs connaissances, d'acquérir progressivement les bons gestes et les techniques de bases, d'éduquer leur papilles, d'apprendre à connaître les produits, à effectuer des mesures et tout ce que doit maîtriser un cuisinier. Ces espaces de pratique sont fondamentaux mais génèrent des frais récurrents à la Fondation Paris-Tegu pour pouvoir acheter chaque semaine les ingrédients nécessaires.



Garantir la sécurité des étudiants et du CCAA

Il est indispensable d'offrir aux étudiants une assurance en cas de maladie et d'accident à la fois pour leur bien-être mais aussi sur le plan éducatif pour les habituer dès la formation à respecter les procédures du droit du travail en cas de maladie ou d'empêchement, ce qui est fondamental pour ne pas perdre son travail. Il est tout aussi important de garantir la sécurité des installations physiques et de tout ce qu'elles abritent, ce qui au Honduras nécessite d'engager les services d'une entreprise de sécurité privée, afin de limiter les risques de cambriolage, séquestration, enlèvement ou intrusion de toute personne dangereuse au sein de notre centre.

Octroyer des bourses

Les bénéficiaires du CAP sont des jeunes issus de familles de très faibles revenus qui n'ont pas les moyens d'investir dans la formation de leurs enfants. Au contraire, ils les poussent à travailler le plus tôt possible pour générer un revenu extra pour permettre à la famille de survivre. Dans ce contexte, cette aide d'environ 40 euros par mois est essentielle pour que la condition économique de la famille ne limite pas ces jeunes dans leur développement et qu'ils puissent continuer ou reprendre leurs études sans incertitude de savoir comment ils vont payer leurs frais de transport, les cahiers et autres fournitures.

A quoi serviront vos dons ?



Acheter de nouveaux uniformes et matériels professionnels

Une des premières bases de la formation de cuisinier et de serveur est d'avoir une présentation impeccable et de savoir manipuler le matériel professionnel. Pour d'augmenter la capacité d'accueil en 2016, nous avons besoin d'acheter de nouveaux ustensiles et uniformes professionnels que les jeunes utiliseront non seulement en travaux pratiques mais aussi en stage et lors des événements où ils sont engagés comme extra, notamment par les hôtels partenaires, l'Ambassade de France et de l'Alliance Française.

Financer le voyage des deux honduriens en France

Ce qui comprend la prise en charge de leurs billets d'avion, d'une nuit d'hôtel en escale et d'une assurance.



Paris-Tegu étant déclarée d'intérêt général, votre don ouvre droit à une réduction fiscale. Après Réduction d'Impôts, votre don de 15€ ne revient qu'à 5€ !

Faire un don

Newsletter éditée par l'association Paris-Tegu
Association type loi de 1901 reconnue d'intérêt général
Siège social : 118, rue Monge, 75005 Paris
Directeur de la publication : Mathilde Thiebaut
E-mail : contact@paris-tegu.org





FORMULAIRE DE DON

Aidez-nous à poursuivre et à développer notre action

Paris-Tegu étant déclarée d'intérêt général, votre don ouvre droit à un avantage fiscal.

Pour les particuliers : votre don ouvre droit à une réduction d'impôt de 66% de son montant dans la limite de 20% de votre revenu imposable. En cas de dépassement de ce plafond, vous pouvez reporter l'excédent sur les 5 années suivantes.

Paris-Tegu vous délivrera un reçu fiscal, avec l'ensemble des sommes versées dans l'année, que vous devrez joindre à votre déclaration d'impôt.

Un don de 30 € ne vous coûte en réalité que 10€ après déduction fiscale.

Comment donner ?

Faire un don en ligne sur notre serveur sécurisé

Il vous suffit de remplir le formulaire sur notre site internet et de suivre les indications qui vous seront données.

Faire un don par chèque

Il vous suffit d'envoyer le 1^{er} formulaire ci-dessous rempli et votre chèque à Paris-Tegu.

Faire un don régulier par prélèvement automatique

Si vous optez pour un don régulier, il vous est possible de mettre en place un prélèvement automatique. Pour cela, il vous suffit de remplir les deux formulaires ci-dessous et de les envoyer à Paris-Tegu.

Merci pour votre soutien !

Bulletin de participation

A adresser à : Association Paris-Tegu, 118, rue Monge 75005 Paris.
Tel : 06 03 49 46 56 - E-mail : thomas.simon@paris-tegu.org

Nom (majuscules) : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Téléphone : _____ E-mail : _____

DON MANUEL : je soutiens l'Association Paris-Tegu par le versement d'un don d'un montant de _____ €

PARRAINAGE : je m'engage à soutenir l'Association Paris-Tegu pendant une durée : 1 an 2 ans 3 ans

en m'engageant à verser la somme de : _____ € sur une base mensuelle trimestrielle annuelle

MODE DE VERSEMENT :

Chèque (à l'ordre Association Paris-Tegu) Virement Prélèvement automatique¹

Fait à : _____ Le : _____ Signature : _____

Domiciliation Bancaire : Société Générale, 26 avenue des Gobelins, 75013 Paris

Code Banque : 30003 - Code Guichet : 03350 - Numéro de compte : 00037288202 - Clé R.I.B. : 07

Autorisation de Prélèvement Automatique¹

Numéro national d'émetteur : 520346

Je choisis la formule du soutien régulier par prélèvement automatique et j'autorise ma banque à prélever en faveur de l'association Paris-Tegu

15€ 20€ 50€

A ma convenance : _____ €

Mensuellement
 Trimestriellement
 Annuellement

Fait à : _____

Le : _____

Signature : _____

Je retourne le présent coupon, accompagné d'un relevé d'identité bancaire (RIB) ou postal (RIP)

Coordonnées du débiteur

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Coordonnées bancaires

Etablissement : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Code banque Code guichet

Numéro du compte

Clé RIB

¹ Dans le cas d'un versement sous forme de prélèvement automatique et uniquement dans ce cas, merci de bien vouloir remplir le formulaire ci-dessous et le renvoyer avec le bulletin de participation ci-dessus à Paris-Tegu.