

Autisme et insertion professionnelle : des compétences à faire valoir dans les métiers de la gastronomie

Conférence et table ronde



Inscription gratuite mais obligatoire :

phroing@club.fr



« Autisme et insertion professionnelle : des compétences à faire valoir dans les métiers de la gastronomie »

- Conférence et table ronde -

En collaboration avec le **CRA** (Centre de Ressources Autisme) de Tours et l'**IEHCA** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)
Et avec le concours de la **CITÉ INTERNATIONALE de la GASTRONOMIE** et du **PÔLE ALIMENTATION de l'UNIVERSITÉ de TOURS**

Lundi 1^{er} octobre 2018 – 14h à 18h

Villa Rabelais, Tours

Essentiellement abordé par le biais des difficultés qu'il occasionne, l'autisme peut être aussi perçu comme représentant des bénéfices, notamment dans certaines activités professionnelles. Selon un rapport remis au gouvernement (*J. Schovanec, mars 2017*), les filières de la gastronomie, particulièrement, conviennent bien aux personnes autistes.

En rassemblant à la fois des spécialistes de l'autisme, des responsables de la formation et du monde professionnel autour de la thématique des métiers de la gastronomie, l'idée est de modifier le regard porté sur l'autisme : en permettant d'en faire mieux comprendre la problématique, cette sensibilisation du monde ordinaire de travail soulignera les avantages à recruter des personnes ayant des particularités autistiques afin d'encourager leur insertion professionnelle. L'accent sera également mis sur les solutions possibles à mettre en place pour aider les employeurs à recruter des personnes autistes (emploi accompagné).

Le propos de ces rencontres est de **faire émerger des idées et des solutions locales** pour permettre un accès plus important des personnes ayant des particularités autistiques aux métiers de la restauration et de s'appuyer sur leur expertise pour la préparation de repas adaptés dans les structures accueillant des personnes autistes.

Déroulement de la manifestation

14h00 : Accueil

14h30 : Ouverture

Kilien STENGEL, Chargé de mission à l'IEHCA

14h40 : Conférence

Professeure Frédérique BONNET-BRILHAULT, Chef de service du *Centre Universitaire de Pédiopsychiatrie* du CHRU de Tours

15h30 : Table ronde

- Professeure Frédérique BONNET-BRILHAULT
- Emmanuel ROUL, Ergothérapeute au *Centre de Ressources Autisme* de Tours
- Basile HUGET, Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques du secteur hôtellerie-tourisme du *lycée Albert Bayet* de Tours
- Didier ROCQUE, Président de l'Association *ADMR Les Maisonnées* à Azay-le-Rideau
- Chef cuisinier d'un restaurant Tourangeau
- Françoise ROINGEARD, Entreprise *Un+1* - emploi accompagné, animatrice de la table ronde

17h00 : Cocktail de clôture : vins offerts par l'Union des Œnologues du Val de Loire et fromages offerts par Rodolphe Le Meunier (Meilleur Ouvrier de France)