

BACCALaurÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT ET DE LA GESTION
ÉPREUVE ORALE DU SECOND GROUPE
SESSION 2023
MANAGEMENT, SCIENCES DE GESTION ET NUMÉRIQUE

Temps de préparation : 40 minutes
Durée de l'épreuve : 20 minutes
Coefficient : 16

L'usage de la calculatrice est autorisé
Les données ont été adaptées pour les besoins de l'épreuve

Sujet n° 9

Cuisine d'ailleurs

Cuisine d'ailleurs est une entreprise sociale dont la mission est de révéler les talents culinaires de femmes immigrées ou réfugiées. Cuisine d'ailleurs est une plateforme qui aide ces femmes à se professionnaliser et à commercialiser leur savoir-faire. Traiteur engagé et école de formation, Cuisine d'ailleurs est donc une organisation qui donne aux femmes immigrées ou réfugiées du monde entier l'opportunité et les moyens de vivre de leur passion pour la cuisine.

À l'aide de vos connaissances et des annexes 1 à 3, vous répondrez aux questions suivantes :

1. Relever des éléments du diagnostic stratégique de l'organisation Cuisine d'ailleurs.
2. Montrer que l'organisation Cuisine d'ailleurs s'inscrit dans une démarche RSE¹.
3. Distinguer les facteurs de motivation internes et externes mis en avant par Cuisine d'ailleurs à l'intention des femmes cuisinières réfugiées ou issues de l'immigration.
4. Calculer le budget mensuel d'achat des ingrédients qui permette de garantir à chaque femme cuisinière un revenu brut mensuel de 2 000 euros. Commenter les résultats.
5. Relever des éléments caractéristiques de la digitalisation de la relation client et montrer qu'ils contribuent à la performance globale de Cuisine d'ailleurs.

¹ Responsabilité sociétale de l'entreprise

Annexe 1 : Cuisine d'ailleurs, les buffets traiteurs éthiques et authentiques

Dans les soirées organisées par BlaBlaCar, Danone, Orange, ou dans les cocktails de BNP Paribas, l'équipe de Cuisine d'ailleurs fait le show, éclipsant les traiteurs traditionnels. On s'y presse pour déguster les mets concoctés par ces femmes au foyer, réfugiées ou issues de l'immigration, qui cuisinent pour la *start-up* sous statut d'indépendantes.

La société a été créée en 2015 avec un capital de 1 500 € par trois jeunes diplômés, l'une de Sciences Po, l'autre de Paris Dauphine, le troisième de Skema Business School. Ils racontent : « Nous partageons la même vision de ce qu'on voulait faire et de comment le faire. De nombreuses femmes issues de l'immigration ou réfugiées ont un savoir-faire unique pour la cuisine de leur pays d'origine et ce talent mérite d'être valorisé ». Au début, ils lancent les brunchs et les dîners Cuisine d'ailleurs chez des restaurateurs qui leur prêtent leurs locaux les jours où ils sont fermés. Le bouché-à-oreille fonctionne, c'est un vrai succès. Pour recruter ses talents culinaires, le trio collabore avec des associations chargées des réfugiés et de l'insertion professionnelle des femmes. Ces femmes cuisinières, originaires de tous les continents, s'adaptent à la gastronomie française et la réécrivent... à leur sauce : pâtisseries au poulet Yassa, chaussons saveur tajine...

L'équipe se concentre rapidement sur les buffets traiteur. En à peine plus d'un an, Cuisine d'ailleurs est devenue une offre structurée, une plate-forme sur laquelle on peut passer commande à son traiteur, capable de couvrir 100 à 200 événements chaque mois. « Aujourd'hui, nous proposons dix voyages culinaires : Pérou, Maroc, Brésil, Liban, etc. Les sociétés font appel à nous d'abord parce que nous sommes innovants », expliquent les trois fondateurs.



 COMMANDE EN LIGNE Chaque vendredi, de tous les jours de la semaine : faites-vous livrer la délicieuse cuisine de nos Mamas ! Découvrir >	 SERVICE TRAITEUR Pour vos prestations ou événements, choisissez une expérience immersive dans l'univers de nos Mamas. Découvrir >	 ATELIERS & ANIMATIONS Découvrez les cultures de nos Mamas-Chefes au travers d'un atelier de cuisine en ligne. Découvrir >	 PRESTATION SUR-MESURE Envie d'aller encore plus loin ? Faites-nous signe ! Le talent de nos Mamas est sans limite quand il s'agit de défis ! Découvrir >
---	--	--	---

Pour en arriver là, les ambitieux associés ont mis la main à la pâte. « Au début, ça a été très dur. Nous nous sommes retrouvés à couper des légumes à quatre heures du matin... », raconte l'un d'entre eux. « La logistique, c'est le nerf de la guerre ! », souligne-t-il. D'autant qu'avec le succès, les commandes grossissent. Et honorer une prestation pour 2 000 personnes dans des conditions satisfaisantes à partir des cuisines domestiques est une gageure... C'est pourquoi en mai dernier, Cuisine d'ailleurs a conclu un accord avec Deliveroo² : les plats de Cuisine d'ailleurs seront disponibles en livraison, moyennant quoi les femmes cuisinières auront accès aux cuisines partagées de Deliveroo.

² Plateforme spécialisée dans la livraison de repas

Rien ne semble donc devoir freiner le succès de Cuisine d'ailleurs. La *start-up* compte aujourd'hui une quinzaine de salariés qui rejoignent l'aventure, séduits par la force du projet. « Notre génération veut du sens au travail ; là, ils peuvent s'impliquer ! ». Car l'initiative a d'abord pour but de « redonner le pouvoir à des femmes au foyer qui ont décidé de ne plus l'être ».

C'est pourquoi, en complément de l'entreprise, « rentable depuis le début car nous mettons en relation des entreprises et des femmes cuisinières indépendantes, un peu comme Uber met en relation des chauffeurs avec des passagers », Cuisine d'ailleurs a créé une association pour accompagner ces femmes. « Nous leur faisons passer un certificat d'hygiène et sécurité, indispensable, nous les formons au *design* culinaire, à l'utilisation du numérique, à la gestion, et nous travaillons aussi leurs *soft skills*³, car elles se rendent chez nos clients, y parlent de leur parcours et se font ambassadrices de leur culture ».

À ce jour, 70 femmes collaborent mensuellement avec la *start-up*, dont le CA dépassait déjà 1 200 000 € en 2020, et souhaite accélérer encore son développement, en France et en Europe.

Source : les auteurs

Annexe 2 : la Cuisine d'Ailleurs Academy, l'école interne de Cuisine d'ailleurs

Pour aider les femmes cuisinières à réaliser leurs rêves et vivre de leur passion, nous avons créé *Empower CA*, un dispositif d'accompagnement complet dédié à la formation des femmes, pour leur permettre de devenir des femmes cheffes, indépendantes et entrepreneures. Nos actions :

- Les inspirer : déconstruire les stéréotypes, supprimer les freins psychologiques et les encourager à prendre confiance en elles ;
- Les former : des formations diplômantes et professionnalisantes réalisées dans le cadre de la *Cuisine d'ailleurs Academy* ;
- Les soutenir : avec un réseau sécurisant de pairs, d'experts et d'opportunités professionnelles ;
- Les accompagner : outils et assistance juridique, sociale et administrative, accompagnement personnalisé dans la construction de leurs offres et la réalisation de leurs projets professionnels.

Source : les auteurs

³ *Soft skills* : compétences douces, savoir-être.

Annexe 3 : formation en gestion de la Cuisine d'Ailleurs Academy

L'objectif de Cuisine d'ailleurs est de garantir une rémunération brute de 2 000 € mensuels par cuisinière. Afin d'aider chacune d'entre elles, travailleuse indépendante, à atteindre ce niveau de rémunération, la *Cuisine d'Ailleurs Academy* propose des formations dans plusieurs domaines.

Dans le cadre de cette formation, il s'agit, entre autres choses, d'apprendre à gérer les achats de matières premières de telle sorte que le prix de chaque plat garantisse un niveau de rémunération satisfaisant.

Pour déterminer le montant qui peut être consacré à l'achat des ingrédients de ces plats, il faut tenir compte des paramètres suivants :

- Prix : le prix moyen perçu par chaque Mama pour un plat ou une portion individuelle (net de la commission prélevée par Cuisine d'ailleurs) est fixé à 10 € HT ;
- Quantités : Cuisine d'ailleurs fournit en moyenne à chaque cuisinière un volume d'affaires moyen compris entre 300 et 350 portions par mois : le calcul sera fait pour chacune de ces hypothèses ;
- L'objectif de rémunération brute mensuelle à atteindre est de 2 000 €.

Source : les auteurs