



PSE
POUR UN
SOURIRE
D'ENFANT

*de la misère à...
un métier !*

Nos défis, Nos urgences

Mis à jour le 09/01/2019



En fonction de vos possibilités et de vos souhaits, demandez-nous un dossier plus complet sur le projet qui vous intéresse.

anne.desoutter@pse.org

www.pse.org

Nos projets

Soutenir nos programmes 3

Pour que nous poursuivions notre mission au Cambodge, mener les enfants « pauvres parmi les pauvres », de la misère à un métier.

Matériel pour la pratique de nos étudiants à l'Ecole d'Hôtellerie..... 4

Pour qu'ils apprennent dans des conditions identiques à celles qu'ils trouveront dans le milieu professionnel

Un réseau de communication informatique performant dans notre Centre de Phnom-Penh 5

Pour assurer la continuité et la qualité de nos actions.

Rénover et agrandir le restaurant d'application..... 6

Pour que les étudiants apprennent dans des conditions identiques à celles qu'ils trouveront dans le milieu professionnel

Construire des classes supplémentaires dans notre Centre..... 7

Pour remplacer les bâtiments historiques aujourd'hui vétustes et accueillir plus d'enfants chaque jour dans notre centre de Phnom-Penh

Soutien de nos programmes

Pourquoi ?

Avec nos programmes, nous menons plus de 6 000 enfants cambodgiens, pauvres parmi les pauvres, contraints de travailler pour aider leur famille dans l'extrême pauvreté, chiffonniers des rues, casseurs de pierre, ramasseurs de liserons d'eau... **de la misère à un métier**. Nous assurons une prise en charge complète, clé de la réussite de nos actions, en apportant nourriture, soins, éducation, formation à un métier et aide aux familles.

Pour répondre aux besoins spécifiques de certains enfants (ceux en danger à cause de la maltraitance, les enfants porteurs de handicap, ceux qui ont besoin d'une aide psychologique...), nous avons aussi développé des programmes et services complémentaires : logement à l'internat, accueil en foyer pour les enfants avec handicaps, aide psychologique...

Bien entendu, le coût de prise en charge d'un enfant diffère en fonction des programmes. Par exemple, la prise en charge d'un jeune en formation professionnelle coûte plus du double de celle d'un enfant scolarisé. Nos programmes sont financés majoritairement par des parrainages (non nominatifs), chaque parrain étant libre du montant de sa participation. Les dons réguliers de parrainages nous permettent de nous engager dans le temps auprès des enfants, mais ils ne suffisent pas à couvrir l'ensemble des coûts de nos programmes.

Les projets

- **Soutenir l'une de nos écoles professionnelles** : hôtellerie/tourisme, gestion et vente, métiers techniques (mécanique, bâtiment) et audiovisuel.
- **Soutenir l'un de nos programmes spécialisés** : aide aux enfants atteints de handicaps, accueil des tout petits en PMI, protection des enfants en danger...
- **Soutenir un autre de nos programmes** : santé, aide nutritionnelle...



Les budgets

Ce sont des budgets annuels, sur l'année scolaire. Chaque programme fait l'objet d'une présentation complète avec les objectifs de l'année, les critères de mesure des résultats, le budget prévisionnel.

Possibilités de partenariat

- Demandez-nous la présentation détaillée du programme de votre choix, en fonction de votre sensibilité, des domaines qui vous tiennent à cœur...
- Votre soutien peut être annuel ou pluriannuel sur une période donnée (3, 5 ans). Nous développons avec vous une relation suivie de partenariat.

Matériel pour la pratique de nos étudiants à l'Ecole d'Hôtellerie

Pourquoi ?

- La qualité de La formation professionnelle à l'Institut PSE est basée sur une large part donnée à la pratique (70% du temps de formation). Nos jeunes diplômés sont immédiatement opérationnels et 95% d'entre eux sont embauchés avec un bon salaire, dès leur diplôme obtenu.
- Notre Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme accueille 250 étudiants à la rentrée 2018 dans ses 5 filières métiers: cuisiniers et pâtisseries, réceptionnistes, serveurs, personnel d'étage et coiffeurs. A l'Ecole, les cours de théorie alternent chaque semaine avec les séances de pratique dans les ateliers ou dans notre restaurant et notre hôtel d'application.
- Certains équipements du restaurant d'application, trop anciens et usagés, doivent être remplacés. L'atelier pratique « service de table » doit être équipé de matériels professionnels à l'image de ce que les étudiants trouveront dans les restaurants.

Le projet

- Acquisition de matériels professionnels: machine à café et machine à glace
- Achat de matériels de cuisine et pour l'atelier boulangerie/pâtisserie
- Equipement de l'atelier pratique « service de table » avec un système de point de vente (réseau informatisé comprenant l'ordinateur principal et relié à des terminaux de paiement permettant la transaction commerciale)



Le budget

Coût total estimé (taux €/ \$ retenu :1,15) :

17 130 \$ = 14 940 €

Reste à financer (au 21/12/2018) :

14 940 €

Possibilités de partenariats

Financement de tout ou partie du projet. (coût arrondi dizaine supérieure)

Machine à glaces : 3 050€

Machine à café de bar: 5 660 €

Matériels de cuisine divers: 830€

Equipement système Point de vente: 1 310€

Chambre retardateur pour atelier boulangerie: 3 480€

Deux réfrigérateurs: 610 €

Un réseau de communication informatique performant dans notre Centre pour assurer la continuité et la qualité de nos actions

Pourquoi ?

- Le réseau de communication informatique de notre Centre à Phnom-Penh a été créé il y a plus de dix ans. Il est devenu obsolète et n'est plus aux normes. **Pour ne pas mettre en danger le bon fonctionnement de nos programmes d'éducation et de soutien des enfants et de leurs familles, nous devons le rénover.** Notre Centre accueille aujourd'hui notre école de rattrapage scolaire, notre Institut de formation professionnelle, et l'ensemble de nos services opérationnels et fonctionnels.
- Le projet bénéficiera directement aux 2200 enfants et jeunes qui viennent y étudier chaque jour ainsi qu'à nos 600 collaborateurs cambodgiens. Indirectement, il bénéficiera à l'ensemble des enfants pris en charge dans nos programmes (plus de 6000) et à toute nos équipes.

Le projet

- **Déploiement de nouveaux câbles réseau** et remplacement de tous les commutateurs du réseau afin de fournir une fonctionnalité mise à niveau
- **Déploiement de la technologie VoIP** (transmission de la voix par ordinateur) ou toute autre solution technique pour remplacer le système téléphonique défaillant
- **Mise à niveau des serveurs** du Centre par remplacement ou mise à jour



Nos assistants sociaux, tout comme les étudiants de l'Ecole de Gestion et Vente, utilisent quotidiennement l'informatique.

Le budget

Il comprend les travaux d'installation nécessaires dans le Centre (10%) , des frais de personnel et de prestataires ((8%) et consiste surtout en l'acquisition d'équipements et de matériels informatiques.

Coût total estimé (taux €/ \$ retenu :1,15) :

233 000 \$ = 202 650 €

Reste à financer (au 21/12/2018) :

50 200 €

Possibilités de partenariats

A date, contribution au financement du déploiement d'une solution technique adaptée pour la téléphonie dans le Centre et /ou contribution à la mise à niveau de 6 serveurs informatiques

Rénover et agrandir le restaurant d'application pour nos étudiants à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme

Pourquoi ?

- Depuis sa création en 2002, L'École d'Hôtellerie et de Tourisme de PSE a formé plus de 2300 jeunes, avec un taux d'insertion professionnelle de près de 100%. La pratique dans le restaurant d'application est cruciale pour préparer les étudiants aux conditions réelles de leur futur métier.
- Le secteur de la restauration évolue très rapidement au Cambodge, nourri par un tourisme en plein essor. Ces conditions promettent un brillant avenir à nos étudiants, à condition de continuer à assurer une formation professionnelle de haut niveau, qui garantisse un personnel formé selon les exigences croissantes du secteur.
- Le restaurant d'application « Lotus Blanc » dans notre Centre à Phnom-Penh date de plusieurs années et doit être rénové pour être mis aux normes actuelles du secteur. Le projet vise aussi à augmenter son attractivité et sa capacité d'accueil pour garantir un niveau d'activité adapté au nombre d'étudiants en formation dans nos filières « Cuisine/Pâtisserie » et « Service de table » (150 étudiants cette année).
- La rénovation et l'agrandissement du restaurant permettront aux jeunes d'apprendre leur métier dans l'environnement et les conditions qu'ils trouveront dans leur vie professionnelle.

Le projet

- Rénovation et agrandissement du restaurant, en restructurant l'espace
- Rénovation des cuisines
- Rénovation des ateliers boulangerie-pâtisserie



Le budget

Il comprend les frais d'études et de conception, ceux de construction ainsi que les nouveaux équipements et matériels nécessaires. C'est un budget estimé avant appel d'offres.

Coût total estimé (taux €/ \$ retenu :1,15) :

554 000 \$ = 482 000 €

Reste à financer (au 21/12/2018) :

414 500 €

Possibilités de partenariats

Contribution au financement des travaux (restaurant, cuisine, atelier boulangerie/pâtisserie), des équipements mobiliers, du matériel de cuisine...

Construire des classes supplémentaires dans notre Centre

Pourquoi ?

- Pour lutter contre le décrochage scolaire des enfants très défavorisés dont nous soutenons déjà la scolarisation en écoles publiques. Nous organisons depuis fin 2016, des cours de soutien dans notre école de Phnom-Penh pour les enfants identifiés à risque.
- Dans des classes souvent de 50 à 60 élèves, les cours dans l'enseignement public n'ont lieu que par demi-journée. Nos cours de soutien ont lieu durant l'autre demi-journée, du lundi au vendredi. Les enfants viennent de différentes écoles de Phnom-Penh, primaires et secondaires. 1000 enfants en bénéficient, soient 500 enfants supplémentaires à accueillir dans le Centre chaque jour. Ils ont cours aujourd'hui sous les préaux.
- Par ailleurs, nos premiers bâtiments scolaires construits en bois il y a plus de 20 ans, sont devenus trop vétustes et se trouvent sur un terrain inondé à chaque saison des pluies. Nous devons les démolir, assainir et remblayer le terrain et reconstruire pour accueillir les quelque 700 enfants scolarisés dans notre Ecole de Rattrapage. Entretemps, les enfants étudient dans des classes provisoires.

Le projet

Construire dans le Centre de nouveaux bâtiments scolaires pour répondre aux besoins journaliers d'accueil en classe des 700 enfants de notre Ecole de Rattrapage scolaire et de 500 enfants accueillis en cours de soutien par ½ journée au Centre.

Les besoins en nombre de classes sont estimés à 38 classes.



Le budget

Le projet est actuellement en cours de conception et de chiffrage. Sa réalisation est prévue sur 2019 et 2020.