



Tournesol
TOURNÉ VERS LA SOLIDARITÉ

FORMER AUX MÉTIERS
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE

CONTEXTE

TOURNESOL est porté par le Refugee Food (Association Food Sweet Food) et propose un programme de formation en restauration collective pour les personnes réfugiées. De nombreux bénéficiaires ont exprimé leur intérêt à intégrer ce secteur, notamment en raison des horaires flexibles (par rapport à la restauration traditionnelle) et du maillage territorial des besoins sur le territoire français.

Le secteur des hôtels, cafés et restaurants compte 118 000 emplois non pourvus, d'après l'enquête sur le recrutement et l'emploi, réalisée au premier semestre 2017 par le GNI SYNHORCAT et GNI des Territoires. Le secteur de la restauration collective est également un secteur en tension, notamment concernant le personnel en cuisine. D'un autre côté, la France accueille chaque année entre 35 000 et 40 000 nouvelles personnes bénéficiaires d'une protection internationale (« réfugiés statutaires »), qui une fois leur parcours d'asile abouti, cherchent à travailler ou à se former pour s'insérer. Parmi eux, de nombreuses personnes sont intéressées par les métiers de la restauration.

Fort de ces constats, un premier programme de formation intitulé « Sésame » a été mis en place fin 2019 pour former les réfugiés au métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle dans 4 régions dont l'Ile-de-France. Ce projet, financé dans le cadre du PIC (Plan Investir dans les Compétences) pour l'Intégration Professionnelle des Réfugiés du Ministère du travail, et porté par AKTO - Réseau Fafih, en consortium avec Envergure et le Refugee Food, a fait preuve d'un vif succès auprès des bénéficiaires et des restaurants participants, et montré qu'il correspondait à un réel besoin des deux côtés.

OBJECTIFS DU PROJET



→ Former et accompagner 12 personnes réfugiées résidant en Ile-de-France pour leur permettre de s'insérer dans le secteur de la cuisine en restauration collective.



→ Sécuriser le parcours professionnel des bénéficiaires par l'obtention d'une certification linguistique (DCL) et/ou de tout ou parties de blocs de compétences d'un CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) correspondant à un métier de la restauration collective.



→ Répondre aux besoins en recrutement des professionnels de la restauration collective et contribuer ainsi au développement économique de leurs établissements.

PROGRAMME DE FORMATION

Le programme de formation prévu dure 5 mois, du 26 octobre 2020 au fin 19 mars 2021. La formation est assurée en groupe.



LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES

Les personnes qui participent à ce programme sont tous bénéficiaires d'une protection internationale. Ils peuvent donc travailler et avoir accès à la formation professionnelle. Ils ont tous le niveau minimum A2 de français en début de formation, l'envie de travailler dans le secteur de la restauration collective, et sont sélectionnés sur leur motivation. Ils ont des profils, origines et parcours divers : certains ont déjà une expérience en restauration, d'autres découvrent le secteur. Tous veulent en revanche s'insérer dans le milieu de la restauration collective.



STAGE EN ENTREPRISE ET DÉBOUCHÉS

Au sein de leur parcours, les stagiaires doivent effectuer entre trois et cinq semaines de stage en entreprise. L'équipe de Food Sweet Food se charge de mettre en lien les stagiaires avec des établissements prêts à les accueillir, en prenant en compte les lieux de résidence pour limiter le temps de trajet domicile/stage.

Il s'agit de 18 jours de stage répartis sur 6 semaines, entre le 30 novembre et le 10 décembre, puis entre le 17 février et le 12 mars.

LE SUIVI

L'équipe de Food Sweet Food et les partenaires formation, en tant que référents du stagiaire, sont en charge du suivi des stages et de l'accompagnement de l'entreprise.

A l'issue de la formation, les stagiaires peuvent être recrutés en CDI, CDD ou en contrats d'alternance. Certains auront obtenu la totalité de leurs blocs de compétences de CQP, d'autres souhaiteront continuer à se former en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. En cas d'embauche, l'équipe de Food Sweet Food assurera un suivi dans l'emploi pour s'assurer que ces insertions professionnelles correspondent aux besoins du stagiaire et de l'entreprise recruteuse.

FINANCEMENT



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020



Ce projet est co-financé par la DRIHL, la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Hébergement et du logement en Ile-de-France, et par l'association Food Sweet Food, qui porte le projet. La formation FLE est assurée par Langues Plurielles, dans le cadre d'un financement de la Ville de Paris, de l'Europe et de la Préfecture de Paris. La formation technique est prise en charge par AKTO dans le cadre du Plan Investir dans les Compétences. Pôle Emploi indemnise les stagiaires.



CONTACT



Valentine PIA

Responsable Coordination et Insertion Professionnelle

valentine@refugeefoodfestival.com / 06 83 82 40 24

Marine MANDRILA

Présidente de l'association Food Sweet Food

marine@refugeefoodfestival.com / 06 22 20 64 85

www.refugeefoodfestival.com