

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

Dijon

AKTO • Mélanie ANDRE

06 62 10 86 03 – melanie.andre@akto.fr

Refugee Food • Valentine PIA

06 36 49 14 01 – valentine@refugee-food.org

BRETAGNE

Rennes

AKTO • Hélène LE PRIELLEC

06 69 76 23 81 – helene.lepriellec@akto.fr

Refugee Food • Valentine PIA

06 36 49 14 01 – valentine@refugee-food.org

GRAND EST

Strasbourg et Mulhouse

AKTO • Tamara HAUSER

06 99 82 09 88 – tamara.hauser@akto.fr

Refugee Food • Valentine PIA

06 36 49 14 01 – valentine@refugee-food.org

ILE-DE-FRANCE

Paris

AKTO • Anne COUVERT

06 65 60 10 63 – anne.couvert@akto.fr

Refugee Food • Valentine PIA

06 36 49 14 01 – valentine@refugee-food.org

SÈSAME

UN PROGRAMME DE FORMATION AU MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE.



AKTO
L'humain au cœur des services

Financé par


MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION


PLAN
D'INVESTISSEMENT
DANS LES COMPÉTENCES


pôle emploi

Opère par


BANQUE des
TERRITOIRES
Sécurité sociale des territoires

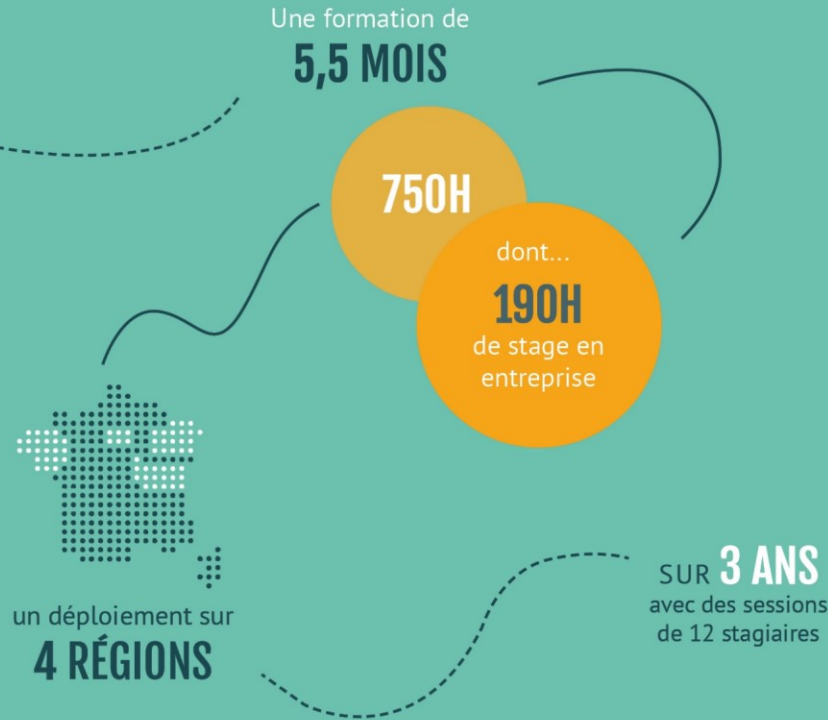
Projet/Initiative cofinancé(e) dans le cadre du Plan d'Investissement dans les Compétences.

SÈSAME

envergure
révélateur de compétences

Refugee*
FOOD
FESTIVAL

LES OBJECTIFS DE SÈSAME



2 ÉTAPES CLÉS

1

Préparation pour les bénéficiaires :

- Apprentissage du français appliqué à la restauration
- Familiarisation avec les comportements à adopter en milieu professionnel, les codes sociaux...
- Immersion de 70h dans un restaurant.

2

CQP Commis de Cuisine :

- Gestion des stocks de l'hygiène de la sécurité alimentaire
- Apprentissage des techniques de cuisine
- Validation des acquis en entreprise (stage de 120h).

Et tout au long du parcours : un accompagnement socio professionnel personnalisé.

LE PROGRAMME SÈSAME

Formation au métier de Commis de Cuisine dans la restauration traditionnelle, dédiée aux bénéficiaires de la protection internationale (BPI : réfugiés, protection subsidiaire et apatrides), il permet de :

• **Sécuriser le parcours professionnel des bénéficiaires** par l'obtention de compétences du Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de Commis de Cuisine et d'une validation de leur niveau de français via une certification linguistique (DCL/ DELF).

Durant la formation, un suivi du stagiaire est assuré par les référents d'AKTO - Réseau Fafih et du Refugee Food Festival.

• **Répondre aux besoins en recrutement** des professionnels de la restauration et contribuer au développement économique de leurs établissements.

A l'issue de la formation, plusieurs possibilités s'offrent aux stagiaires : Ils peuvent être recrutés en CDI, en CDD, ou continuer à se former en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

LE PUBLIC BÉNÉFICIAIRE D'UNE PROTECTION INTERNATIONALE

Les pré-requis : Les BPI du programme SESAME doivent être signataires du Contrat d'Intégration Républicaine (CIR) de l'Office Français de l'Immigration et de l'Intégration (OFII) et avoir terminé la formation linguistique prescrite. Ils ont tous au minimum le niveau A1 en français en début de formation, la volonté de travailler dans le secteur, et ont été sélectionnés en fonction de leur motivation. Ils ont des profils, origines et parcours divers : certains ont déjà une expérience en restauration, d'autres découvrent le secteur mais tous sont réunis dans ce programme par un souhait en commun : exercer le métier de Commis de Cuisine en restauration.

Leur statut : ils sont tous inscrits en tant que demandeur d'emploi et ont le statut de stagiaire de la formation professionnelle. Ils sont à ce titre indemnisés par Pôle Emploi, et non rémunérés par l'entreprise. Celle-ci s'engage cependant à accueillir, intégrer et former le stagiaire au sein du restaurant.

Leurs autorisations : ils ont les mêmes droits et devoirs qu'un citoyen français, hormis le droit de vote, et sont en possession d'un titre de séjour. L'accueil en stage ou l'embauche ne nécessite aucune formalité particulière.