Tournesol

TOURNÉ VERS LA SOLIDARITÉ

# FORMATION DES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES D'UNE PROTECTION INTERNATIONALE AU MÉTIER D'AGENT DE RESTAURATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Refugee FOOD

**PROMO*3 · 2022-2023**

# Contexte & objectifs

Née de l'expérience et des constats opérés via la formation SESAME, auquel l'association participe aux côtés d'AKTO et d'Envergure, la formation **TOURNESOL est un programme dédié aux métiers de la cuisine en restauration collective (restauration d'entreprise, santé, scolaire). En effet, de nombreux candidats se montrent fortement intéressés par ce secteur en particulier, dont certaines activités ont été moins touchées par la crise sanitaire que d'autres (santé-social et restauration scolaire notamment).**

L'enquête des Besoins de Main d'Oeuvre de Pôle Emploi parue début avril 2022 met en avant le fait que le métier d'aide-cuisine et employé polyvalent en cuisine est le quatrième métier qui recrute le plus en termes de nombre de recrutements prévus en 2022 en France. Concernant l'Ile-de-France, cela représente 18 780 projets de recrutement, dont la grande majorité sont durables (seuls 13% d'emplois saisonniers), un chiffre en augmentation par rapport à 2021. Les besoins en métiers de la cuisine et de la restauration, traditionnelle mais aussi collective, représentent également 13 400 emplois en vue des Jeux Olympiques de 2024.

**Deux promotions de TOURNESOL ont déjà eu lieu en 2020-2021 (75% d'insertion professionnelle) et 2021-2022 (bilan en cours). Nos objectifs sont les suivants :**

## 1

**FORMER ET ACCOMPAGNER**

12 personnes réfugiées ou primo-arrivantes résidant en Ile-de-France pour leur permettre de s'insérer dans le secteur de la cuisine en restauration collective.

## 2

**SÉCURISER LE PARCOURS PROFESSIONNEL**

des bénéficiaires par l'obtention d'un CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) correspondant aux besoins en restauration collective, en l'occurence, celui d'Agent de Restauration.

## 3

**ACCOMPAGNER VERS ET DANS L'EMPLOI**

en restauration collective suite à la formation et sensibiliser les recruteurs aux spécificités du public pour garantir des insertions professionnelles réussies et durables.

**1**

Réunions d'information, identification des élèves, évaluations linguistiques, entretiens de motivation

**2**

Formation linguistique (français à visée professionnelle - 154 heures) dispensée par Langues Plurielles

**3**

Formation cuisine (POEC - 280 heures) dispensée par Stelo Formation

**4**

Stages d'immersion (168 heures) au sein de restaurants collectifs

**5**

Diplôme (CQP Employé Agent de Restauration)

**6**

Accompagnement vers et dans l'emploi, avec les bénéficiaires et avec les employeurs, pour une insertion professionnelle durable

## TOUT AU LONG DU PARCOURS

**Accompagnement social individuel et ateliers collectifs (culture culinaire, droit du travail, alimentation durable...) Les stagiaires sont rémunérés par Pôle Emploi pendant toute la durée de la formation .**

# Parcours complet

## STAGES EN ENTREPRISE ET DÉBOUCHÉS

Au sein de leur parcours, les stagiaires effectuent six semaines de stage en entreprise. Ce stage est fondamental dans le parcours de formation et les entreprises accueillantes sont sensibilisées par l'association et le centre de formation.
Un suivi de stage est réalisé par l'association auprès des stagiaires et des entreprises.

## LE SUIVI

L'équipe du Refugee Food et les partenaires de la 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 ou de professionnalisation. Certains peuvent obtenir le CQP dans son ensemble, d'autres seulement des blocs de compétences, mais ils pourront poursuivre leur formation et acquérir les blocs manquants par la suite.

**Le programme de formation de la 3ème promotion (5,5 mois) est prévu du 4 octobre 2022 au 17 mars 2023.**

## LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES

Les personnes qui participent à ce programme sont bénéficiaires d'une protection internationale, et depuis 2021, la formation est ouverte aux primo-arrivants disposant d'un titre de séjour autorisant à travailler.
Ils ont tous le niveau minimum A1 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 : la majorité ont déjà une expérience en restauration, d'autres découvrent le secteur. Tous veulent en revanche s'insérer dans le milieu de la restauration collective.

# Parcours complet

## ATELIERS COLLECTIFS

En plus de leur formation théorique et pratique, des ateliers collectifs sont proposés aux stagiaires afin de compléter leur apprentissage sur certains sujets transverses, ayant pour but commun de préparer leur insertion socio professionnelle globale.

**Chaque promotion bénéficie de 42 heures d'ateliers collectifs.**

## DES EXPERTS INTERVENANTS

Afin d'animer ces ateliers, nous avons la chance de bénéficier de l'intervention de partenaires experts de leur domaine, tels que Emmaeus, ou le Refettorio Paris, pour accompagner les stagiaires dans la découverte de thématiques qui leur seront utiles pour leur développement professionnel mais également personnel.

### TECHNIQUES DE RECHERCHE D'EMPLOI, COMMUNICATION ET SIMULATION D'ENTRETIEN

Ces ateliers ont pour but de renforcer les connaissances en techniques de recherche d'emploi des personnes (ateliers CV, recherche d'emploi, droit du travail en France...), d'améliorer la confiance en soi des stagiaires, et d'apprendre à se présenter et à valoriser son parcours. Différents exercices et mises en pratique (ex: simulations d'entretiens d'embauche) auront lieu avec les partenaires.

### NUMÉRIQUE

Ces ateliers ont pour objectif d'améliorer les connaissances informatiques de base des stagiaires, afin de savoir utiliser un smartphone et un ordinateur pour leur recherche d'emploi, et leurs démarches sociales et administratives en ligne.

### SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE

L'alimentation durable est un thème essentiel dans l'évolution du secteur de la restauration collective, c'est pourquoi les stagiaires vont avoir l'opportunité de participer à une série d'ateliers concernant le gaspillage alimentaire, la saisonnalité des produits, et l'approvisionnement dans un restaurant collectif.

# Contact & partenaires

**En 2021, le projet a été co-financé par AKTO, la Ville de Paris à travers le dispositif Paris Tous en Jeux, et mis en oeuvre par l'association Food Sweet Food, qui porte le projet Refugee Food*. La formation linguistique est assurée par Langues Plurielles et la formation métier est assurée par Stelo Formation. La rémunération de formation des stagiaires est assurée par Pôle Emploi.**


**VALENTINE PIA**
**Responsable Coordination et Insertion Professionnelle**

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

refugee-food.org

**AXELLE DUVAL**
**Chargée de mission Insertion Professionnelle**

formations@refugee-food.org
06 12 21 52 08