

**Refugee\***  
**FOOD**

# Romarin

**FORMATION PRÉQUALIFIANTE  
AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION  
PROGRAMME À DESTINATION DES  
PERSONNES BÉNÉFICIAIRES D'UNE  
PROTECTION INTERNATIONALE**

**PROMO 1 • 2023 - 2024**



# Contexte & objectifs

En avril 2023, Pôle Emploi publie l'Enquête de Besoins en Main d'Oeuvre et met en avant les 10 métiers les plus recherchés par les employeurs en France. On trouve en première position les serveurs des cafés, restaurants ; en troisième position les métiers d'aides, apprentis, employés polyvalents de cuisine et en dixième position le métier de cuisinier. En Île-de-France, le secteur de la restauration représente 43 390 projets de recrutement dont la grande majorité sont durables. En parallèle, les besoins en métiers de la cuisine et de la restauration représentent 13 400 emplois en vue des Jeux Olympiques de 2024.

Depuis 3 ans, l'association **Refugee Food** propose les programmes qualifiants **TOURNESOL** et **SÉSAME** pour permettre aux personnes réfugiées de se former aux **métiers de la cuisine**. Cependant, l'expérience a montré que certains candidats ont rencontré des freins particuliers à l'accès à la formation qualifiante, tels qu'un niveau de français ou de mathématiques insuffisant, une méconnaissance du secteur de la restauration ou encore la difficulté à trouver un mode de garde d'enfants adapté et pérenne.

Afin de proposer une solution à ces personnes, Refugee food développe **une formation préqualifiante, censée leur permettre de renforcer leurs connaissances, mieux définir leur projet professionnel et lever les freins périphériques tels que la garde des enfants..**

## 1

### DÉFINIR SON PROJET PROFESSIONNEL

grâce à des temps de découverte des métiers de la restauration, d'immersions et d'échanges avec des professionnels du secteur ainsi qu'un accompagnement professionnel individuel et sur-mesure

## 2

### ACCÉDER À UNE FORMATION QUALIFIANTE

après avoir consolidé ses connaissances en langue française, mathématiques, numérique, et atteint le niveau nécessaire pour la suivre dans les meilleures conditions.

## 3

### LEVER LES FREINS À L'INSERTION PROFESSIONNELLE

via l'acquisition de compétences mais aussi la reprise de confiance en soi ou encore, l'accès à une solution adaptée et pérenne de garde d'enfants

# Parcours complet



d'une durée de 14 semaines (330 heures)

## **Français langue étrangère - 180 heures**

appliqué à la restauration

## **Mathématiques et numérique**

calculs et compétences numériques de base

## **Découverte des métiers de la restauration**

Visites d'entreprises, témoignages, enquête métier

## **Pratique de la cuisine et du service**

Cours théoriques et pratiques en centre de formation

## **Sport et activités douces**

au service des compétences sociales (soft skills)

## **Stage en entreprise**

pour valider le projet professionnel

## **Ateliers employabilité**

et techniques de recherche d'emploi

## **+ accompagnement individuel, social et professionnel**

pendant et jusqu'à 2 mois après la fin du parcours, afin de lever les freins à l'insertion socio-professionnelle, notamment la question de la garde d'enfants. Les stagiaires sont rémunérés par Pôle Emploi pendant toute la durée de la formation .

# Parcours complet

## MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET PROJET PROFESSIONNEL

Au sein du parcours, les stagiaires pourront découvrir **les différents métiers de la restauration (cuisine, service, restauration traditionnelle ou collective...)** lors de visites d'entreprises, de temps d'échange avec des professionnels du secteur et de cours pratiques en cuisine professionnelle.

L'objectif étant de **construire et de confirmer le projet professionnel** du stagiaire. Le stagiaire effectuera **un stage d'une semaine** dans une structure de restauration de son choix.

## LE SUIVI

L'équipe de Refugee Food et les partenaires de la formation, sont en charge du suivi des stagiaires tout au long du programme, lors du stage en entreprise et pendant 2 mois supplémentaires après la formation.

À l'issue de la formation, les stagiaires auront le niveau requis pour entrer en formation qualifiante notamment la formation **TOURNESOL** opérée par Refugee Food, pour laquelle leurs candidatures seront étudiées prioritairement. **TOURNESOL, c'est en moyenne 75% d'insertion professionnelle et 100% des stagiaires qui se disent satisfaits.** Certains pourront envisager d'entrer directement en emploi.

**Le programme de formation de la première promotion (3 mois) est prévu du 16 octobre 2023 au 26 janvier 2024.**



## LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES

Les douze personnes qui participent à ce programme sont des bénéficiaires d'une protection internationale et primo-arrivants disposant d'un titre de séjour autorisant à travailler.

Pour cette première promotion, les stagiaires doivent être rattachés au département des Hauts-de-Seine (92) et inscrits à Pôle Emploi. Une attention particulière a été portée aux candidatures de femmes.

Ils ont tous un niveau de français de minimum A1.1 en début de formation et l'envie de découvrir le secteur de la restauration afin d'y travailler par la suite. Ils sont sélectionnés sur leur motivation.

# Parcours complet

## UN EMPLOI DU TEMPS ADAPTÉ

Pour permettre au plus grand nombre d'accéder au programme ROMARIN, l'emploi du temps a été repensé : les stagiaires effectuent des semaines de 4 jours, pour avoir du temps pour les révisions et rendez-vous personnels et les journées sont plus courtes (6h). Enfin, de nombreux temps hors des salles de classe (visites d'entreprise, cuisine, sport ...) sont prévus.

## ACCOMPAGNEMENT À LA GARDE D'ENFANTS

La garde d'enfants (encore bien souvent imputée aux femmes) rend souvent difficile l'accès à l'emploi ou la formation, notamment pour les ménages modestes dont font partie les BPI, et en particulier pour les familles monoparentales. Refugee Food souhaite accompagner les parents à résoudre cette problématique afin que celle-ci ne soit plus un frein dans leur insertion professionnelle. Refugee Food peut, lorsque cela est nécessaire, prendre en charge tout ou partie des frais de garde d'enfants (en complément des aides déjà existantes : CAF, Pôle Emploi...)



## DES PARTENAIRES EXPERTS



Premier groupe hôtelier en Europe, ACCOR est particulièrement présent en Ile-de-France. Le groupe, partenaire de Refugee Food depuis plusieurs années, nous ouvre ses portes pour des visites, des stages et pourra également proposer des suites de parcours aux stagiaires (emplois, formations...).



NAXIS est un organisme de formation habilité à délivrer des formations qualifiantes aux métiers de la restauration. Il dispense le module "Pratique de la cuisine et du service".



Konexio forme aux compétences numériques pour permettre à des personnes étrangères et/ou éloignées du marché du travail d'acquérir des compétences recherchées par les employeurs et ainsi faciliter leur inclusion socioprofessionnelle. L'association dispense le module "numérique".



L'association Kabubu, membre d'un collectif œuvrant pour l'insertion des réfugiés aux côtés de Refugee Food, vise à favoriser l'inclusion des personnes exilées grâce aux valeurs fédératrices du sport. L'association a imaginé un programme de séances socio-sportives visant à acquérir des compétences transverses et créé des séances de renforcement musculaire adaptées aux métiers de la restauration. L'organisme dispense le module "sport et activités douces".

# Contacts & partenaires

L'action est pilotée par l'association Food Sweet Food, qui porte le projet Refugee Food. En 2023-2024, le projet est financé par la Préfecture des Hauts de Seine (DRIETS UD 92). La rémunération de la formation des stagiaires est assurée par Pôle Emploi.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous vous conseillons de nous contacter en amont de la formation afin qu'une étude soit réalisée en fonction des besoins. L'équipe de Refugee Food ainsi que nos intervenants pourront évaluer si une adaptation de la formation est possible en fonction de vos difficultés et besoins. Si vous êtes en situation de handicap et que vous avez des besoins spécifiques, n'hésitez pas contacter Mme Axelle DUVAL (Référente handicap) au 07 65 80 86 48 ou par mail à l'adresse [axelle@refugee-food.org](mailto:axelle@refugee-food.org), afin que nous puissions adapter ensemble votre parcours pédagogique et ainsi vous garantir un apprentissage serein et adapté.



**AXELLE DUVAL**  
Cheffe de projet formations  
et insertion professionnelle

[axelle@refugee-food.org](mailto:axelle@refugee-food.org)  
07 65 80 86 48

**VALENTINE PIA**  
Directrice formations  
et insertion professionnelle

[valentine@refugee-food.org](mailto:valentine@refugee-food.org)  
06 83 82 40 24

[www.refugee-food.org](http://www.refugee-food.org)

