



**FORMATION DES PERSONNES
BÉNÉFICIAIRES D'UNE PROTECTION
INTERNATIONALE ET PRIMO-
ARRIVANTS AU MÉTIER DE COMMIS
DE CUISINE EN RESTAURATION
COLLECTIVE**

**PROMO 1 • MARSEILLE
2023 - 2024**



Contexte & objectifs

La formation **TOURNESOL** est un programme dédié aux métiers de la cuisine en restauration collective (restauration d'entreprise, santé, scolaire).

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 les Bouches du Rhône, cela représente 4 150 projets de recrutement, dont 59% sont considérés comme en difficulté de recrutement.

Trois promotions de **TOURNESOL** ont déjà eu lieu en 2021 et 2022 et 2023 (75% d'insertion professionnelle) à Paris.

Fort de cette expérience, la première promotion de **TOURNESOL** s'étend à Marseille en 2023-2024. Cette formation, imaginée par **Refugee Food**, est portée sur le territoire par **Festin**, acteur de référence sur l'insertion des publics éloignés de l'emploi dans la restauration (projets **Des Etoiles** et **des Femmes**, **La Table de Cana**, **Les Beaux Mets...**).

Nos objectifs sont les suivants :

1

FORMER ET ACCOMPAGNER

12 personnes réfugiées ou primo-arrivantes résidant dans les BDR (13) 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'occurrence, celui de commis de cuisine.

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 candidats,
évaluations linguistiques, entretiens
de motivation



2
Formation linguistique
(français à visée professionnelle -
124 heures)



3
Formation cuisine
(POEC - 280 heures)
dispensée par AFC
Groupe



4
Stages d'immersion
(119 heures) au sein de
restaurants collectifs de
Compass Group



5
Diplôme (TFP Commis de
cuisine) et DCL (Diplôme de
Compétences en Langue)



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 sur l'employabilité. Les stagiaires sont rémunérés par Pôle Emploi pendant toute la durée de la formation .

Parcours complet

STAGES EN ENTREPRISE ET DÉBOUCHÉS

Le groupe Compass est un soutien majeur du projet TOURNESOL dans son déploiement à Marseille, sur le plan financier au travers de la Fondation, ainsi que sur le plan opérationnel. L'entreprise participe à la formation des stagiaires à travers des périodes de stages, et s'engage pour faciliter leur insertion professionnelle dans ses établissements.

Au sein de leur parcours, les stagiaires effectuent 119h de stage en entreprise, au sein des restaurants de Compass Group. Ce stage est fondamental dans le parcours de formation et les entreprises accueillantes sont informées et accompagnées par l'association Festin et le centre de formation.

Un suivi de stage est réalisé par l'association auprès des stagiaires et des entreprises.

LE SUIVI

L'équipe de Festin, en lien avec les partenaires et avec le soutien de Refugee Food, est en charge du suivi des stages et de l'insertion professionnelle dans 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 titre à finalité professionnelle dans son ensemble, d'autres seulement des blocs de compétences, mais ils pourront poursuivre leur formation et acquérir les blocs manquants par la suite.

La formation de la 1ère promotion a lieu du 20/11/2023 au 09/04/2024.



LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES

Les personnes qui participent à ce programme sont bénéficiaires d'une protection internationale, ou primo-arrivants disposant d'un titre de séjour autorisant à travailler. La première promotion à Marseille est composée de 6 femmes et 2 hommes.

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 : une partie ont déjà une expérience en restauration, d'autres découvrent le secteur. Tous veulent en revanche s'insérer dans le milieu de la restauration collective.

Contacts & partenaires

En 2023-2024, le projet est co-financé par AKTO, The Compass Group Foundation, le contrat Territorial d'accueil et d'intégration des réfugiés et primo-arrivants des Bouches du Rhône (Etat et Ville de Marseille), et la Fondation RAJA - Danièle Marcovici.

L'action est portée à Marseille par l'association Festin, avec le soutien de Refugee Food. La formation métier est assurée par AFC Groupe. Compass Group intervient sur les stages et l'insertion professionnelle des bénéficiaires. La rémunération de formation des stagiaires est assurée par Pôle Emploi.

Refugee*
FOOD

festin

AKTO
L'humain au cœur des services

COMPASS
GROUP

AFC GROUPE

PRÉFET
DES BOUCHES-
DU-RHÔNE
Liberté
Égalité
Fraternité

VILLE DE
MARSEILLE

Fondation
RAJA Danièle
Marcovici
Agir pour les femmes

pôle emploi

ARMAND HURAUULT

Directeur

Association Festin

armand.hurault@associationfestin.com

07 81 45 26 70

associationfestin.com

VALENTINE PIA

Directrice formations et insertion

Refugee Food

valentine@refugee-food.org

06 83 82 40 24

www.refugee-food.org