



# Tournesol

TOURNÉ VERS LA SOLIDARITÉ

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

**PROMO 4 • PARIS**  
**2023-2024**



# Contexte & objectifs

Née de l'expérience et des constats opérés via la formation SÉSAME, à laquelle l'association a participé 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 candidat-es 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 France Travail parue début avril 2023 met en avant le fait que le métier d'aide-cuisine et employé-e polyvalent-e en cuisine est le troisième métier qui recrute le plus en termes de nombre de recrutements prévus en 2023 en France. Concernant l'Île-de-France, cela représente 17 850 projets de recrutement, dont la grande majorité sont durables (seuls 13% d'emplois saisonniers). 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.

**Trois promotions de TOURNESOL ont déjà eu lieu, formant ainsi 35 personnes (75% d'insertion professionnelle). 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 TFP (Titre à Finalité 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 élèves, évaluations linguistiques, entretiens de motivation



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



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



**3** Formation cuisine (POEC - 280 heures) dispensée par **Naxis Formation**



**5** Diplôme (TFP Commis de cuisine et diplôme linguistique (DCL))



**6** Accompagnement vers et dans l'emploi, avec les bénéficiaires et avec les employeur·euses, 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 rémunéré·es par France Travail 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 au sein des restaurants Sodexo. Ce stage est fondamental dans le parcours de formation.

Les entreprises accueillantes sont sensibilisées et informées des besoins spécifiques des personnes réfugiées (gestion de l'interculturalité en entreprise, maîtrise des spécificités administratives des personnes réfugiées, etc.) et un suivi de stage est réalisé auprès des stagiaires et des entreprises par l'association Refugee Food et Naxis formation.

## ACCOMPAGNEMENT

L'équipe de Refugee Food et les partenaires de la formation, en tant que référent-es 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 recruté-es en CDI, CDD ou en contrats d'alternance ou de professionnalisation. Certain-es peuvent obtenir le TFP dans son ensemble, d'autres seulement des blocs de compétences, mais ils et elles pourront poursuivre leur formation et acquérir les blocs manquants par la suite.

**Le programme de formation de la 4ème promotion (5,5 mois) se déroule du 13 novembre 2023 au 30 avril 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.

Ils ont tous le niveau minimum A2 oral et A1 écrit 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.

# Parcours complet

Version Février 2024

## EMPLOYABILITÉ ET POSTURE PROFESSIONNELLE - 31H30

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...), mais aussi d'améliorer la confiance en soi et d'apprendre à se présenter et à valoriser son parcours. Différents exercices et mises en pratique (ex: simulations d'entretiens d'embauche) ont lieu avec les partenaires. Des ateliers sont également dédiés à améliorer les connaissances informatiques de base, pour la recherche d'emploi et les démarches sociales et administratives en ligne.

## DÉCOUVERTE DU MÉTIER - 7H

Afin de découvrir le métier plus concrètement, les stagiaires sont amené-es à visiter un restaurant collectif et à échanger avec des professionnel·les du secteur. Un atelier sur la cuisine française leur permet de découvrir l'histoire et les spécificités de la cuisine en France.

## SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE - 3H30

L'alimentation durable est un thème essentiel dans l'évolution du secteur de la restauration collective. C'est pourquoi la promotion a l'opportunité de participer à une série d'ateliers portant sur le gaspillage alimentaire, la saisonnalité des produits, et l'approvisionnement dans un restaurant collectif.

## 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. 100% des stagiaires se disent satisfait-es de cette formation.**

## DES EXPERT·ES INTERVENANT·ES

Afin d'animer ces ateliers, nous avons la chance de bénéficier de l'intervention de partenaires expert-es de leur domaine, tel·les que le Refettorio Paris, la Cravate Solidaire ou encore la journaliste culinaire Estérelle Payany pour accompagner les stagiaires dans la découverte de thématiques qui leur seront utiles pour leur développement professionnel mais également personnel.



# Contacts & partenaires

Version Février 2024

En 2023-2024, le projet est cofinancé par AKTO, la Ville de Paris à travers le dispositif Paris Tous en Jeux, la Préfecture de la Région d'Ile-de-France à travers le dispositif BOP 104, et l'entreprise SODEXO. Le projet TOURNESOL bénéficie également du soutien des Fondations COVIVIO, RAJA, BATIGERE, ARSENE TAXAND ET RSM.

L'action est pilotée 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 Naxis Formation. La rémunération de formation des stagiaires est assurée par France Travail.



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 (Référénte 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

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



Crédits photo : Michael Mendes