

Refugee*
FOOD

Romarin

PRÉ-FORMATION AUX MÉTIERS DE
LA RESTAURATION DESTINÉE AUX
PERSONNES RÉFUGIÉES

PROMO 2

du 15 avril au 26 juillet 2024



Contexte & objectifs

En avril 2023, France Travail publie l'Enquête de Besoins en Main d'Oeuvre et met en avant les 10 métiers les plus recherchés par les employeurs. On trouve en première position les serveur·euses ; en troisième position les métiers d'aide-cuisinier·e et employé·e polyvalent·e et en dixième position le métier de cuisinier·e. En Île-de-France, le secteur de la restauration représente 53 900 projets de recrutement (6270 dans les Hauts-de-Seine).

À l'approche des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, les besoins en métiers de la cuisine et de la restauration représentent 13 400 emplois. Ces deux événements sont un tremplin vers l'emploi durable, particulièrement pour les publics éloignés de l'emploi.

Depuis 4 ans, l'association Refugee Food propose les programmes qualifiants TOURNESOL et SÉSAME pour permettre aux personnes réfugiées de se former aux métiers de la restauration. Cependant, l'expérience a montré que certain·es candidat·es ont rencontré des freins particuliers à l'accès à une 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 ROMARIN, une formation pré-qualifiante, 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 professionnel·les du secteur ainsi qu'un accompagnement professionnel individuel et sur-mesure.

2

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.

3

ACCÉDER À UNE FORMATION QUALIFIANTE OU UN EMPLOI

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

Parcours complet



d'une durée de 14 semaines (354 heures)

Français langue étrangère - 180h

appliqué à la restauration

Mathématiques et numérique - 50h

calculs et compétences numériques de base

Découverte des métiers de la restauration - 16h

Visites d'entreprises, témoignages, enquête métier

Pratique de la cuisine et du service - 24h

sessions découverte

Sport et activités douces - 16h

au service des compétences sociales (soft skills)

Stage en entreprise - 48h

pour valider le projet professionnel

Ateliers employabilité - 20h

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. Rémunération par France Travail (demande en cours).

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, etc.) lors de visites d'entreprises, de temps d'échange avec des professionnel·les du secteur, de cours pratiques en cuisine professionnelle et lors d'un stage de deux semaines dans une structure de restauration de leur choix.

LE BILAN DE LA PROMO 1

Le projet ROMARIN, mis en oeuvre pour la première fois d'octobre 2023 à janvier 2024, a permis à 11 personnes (100% de la promotion) de confirmer leur projet professionnel en restauration et d'améliorer leur niveau de français de façon significative.

Mi-mars 2024, 1 mois après la fin de la formation, on comptabilise 100% de sorties positives (3 en emploi direct, 7 en formation qualifiante et 1 en cours de français).

PROMO 2 : OBJECTIF JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES DE PARIS 2024

La seconde promotion (3 mois) est prévue du 15 avril 2024 au 26 juillet 2024, se terminant donc la veille des Jeux Olympiques de Paris 2024.

C'est une véritable opportunité pour les participant-es que nous mettrons directement en lien avec les entreprises en charge des recrutements (Randstad, Sodexo, etc.).



LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES

Les onze personnes participant à ce programme sont des bénéficiaires d'une protection internationale et primo-arrivantes disposant d'un titre de séjour autorisant à travailler.

Les stagiaires doivent être rattaché-es au département des Hauts-de-Seine (92) et inscrit-es à France Travail. Une attention particulière a été portée aux candidatures de femmes.

Ils et elles ont tous-tes 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. Les stagiaires sont sélectionné-es 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, France Travail, etc.)



DES PARTENAIRES EXPERTS



Premier groupe hôtelier en Europe, ACCOR est particulièrement présent en Île-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 et formations).



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 personnes réfugiées 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 crée 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. Le projet est soutenu par la Préfecture des Hauts-de-Seine, dans le cadre d'une convention avec l'entreprise Accor. La rémunération de la 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, 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
07 65 80 86 48

VALENTINE PIA
Directrice formations
et insertion professionnelle

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

www.refugee-food.org

