

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

# Romarin

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

**PROMO 3**

**14 octobre 2024 au 6 février 2025**



# Contexte & objectifs

En avril 2024, 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 deuxième position les métiers d'aide-cuisinier·e et employé·e polyvalent·e et en septième position le métier de cuisinier·e. En Île-de-France, le secteur de la restauration représente 56 050 projets de recrutement (29 020 dans la ville de Paris). Parmi les employeurs interrogés 6 sur 10 évoquent des difficultés de recrutement. 85% des employeurs interrogés estiment que cette difficulté est dû au nombre insuffisant de candidature. 76% disent que cela est en raison de l'inadéquation du profil des candidats.

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. Une demande sera faite auprès de France Travail, afin que les stagiaires puissent bénéficier de la rémunération des stagiaires de la formation professionnelle.

# 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.

**En novembre 2024 soit 8 mois après la fin de la formation, 64% des stagiaires sont en emploi (CDI ou CDDI)**

## LE BILAN DE LA PROMO 2

La seconde promotion d'avril 2024 à juillet 2024, a également permis à 12 personnes de la promotion de confirmer leur projet professionnel en restauration et d'améliorer leur niveau de français.

**En novembre 2024, près de 3 mois après la fin de la formation, on compte 83% de sortie positive (3 personnes en emploi, 7 personnes en formation qualifiante et 2 personnes en recherche d'emploi)**



## LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES

Les douze 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 à la ville de Paris (75) 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



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](mailto:axelle@refugee-food.org), afin que nous puissions adapter ensemble votre parcours pédagogique et ainsi vous garantir un apprentissage serein et adapté.

**Le programme complet est disponible sur demande à l'adresse [formations@refugee-food.org](mailto:formations@refugee-food.org).**



**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 36 49 14 01**

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



Crédits photos : Michael Mendes