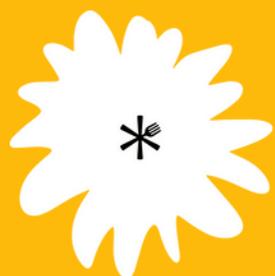


**Refugee\***  
FOOD



**Tournesol**  
TOURNÉ VERS LA SOLIDARITÉ

FORMATION AU MÉTIER DE COMMIS DE  
CUISINE POUR LES PERSONNES  
BÉNÉFICIAIRES D'UNE PROTECTION  
INTERNATIONALE ET PRIMO-ARRIVANTES

**PROMO 5**

**1 octobre 2024 au 12 mars 2025**



# 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 de formation aux métiers de la cuisine en restauration traditionnelle et collective, construit sur mesure pour les personnes réfugiées et primo-arrivantes.** En effet, de nombreuses personnes parmi ce public se montrent fortement intéressées par ce secteur, qu'ils aient une expérience préalable dans le domaine ou qu'ils souhaitent se reconvertir.

En avril 2024, France Travail a publié l'Enquête de Besoins en Main d'Oeuvre qui met en avant les 10 métiers les plus recherchés par les employeurs. On trouve en deuxième position les **métiers d'aide-cuisinier-e**. Concernant l'Île-de-France, cela représente 18 590 projets de recrutement, dont la grande majorité sont durables (seuls 12% d'emplois saisonniers).

**Depuis 2020, quatre promotions de TOURNESOL ont déjà eu lieu, formant ainsi 47 personnes (75% d'insertion professionnelle). A chaque nouvelle promotion, nos objectifs sont les suivants :**

## 1

### **FORMER ET ACCOMPAGNER**

12 personnes réfugiées ou primo-arrivantes, résidentes en Île-de-France pour leur permettre de s'insérer dans le secteur de la cuisine en restauration traditionnelle ou collective.

## 2

### **SÉCURISER LE PARCOURS PROFESSIONNEL**

des bénéficiaires par l'obtention d'un TFP (Titre à Finalité Professionnelle) correspondant aux besoins actuels en restauration, en l'occurrence, celui de commis de cuisine.

## 3

### **ACCOMPAGNER VERS ET DANS L'EMPLOI**

suite à la formation et sensibiliser les recruteurs aux spécificités du public pour garantir des insertions professionnelles réussies et durables.



**1**  
Réunions d'information, entretiens de motivation, évaluations linguistiques, immersions en cuisine et sélection des 12 stagiaires et matching avec les restaurants partenaires



**2**  
Français à visée professionnelle, appliqué à la cuisine (157 heures)



**4**  
Stages professionnels au sein d'un restaurant partenaire (168 heures)



**3**  
Formation en cuisine, théorique et pratique (252 heures)



**5**  
Compétences transverses, employabilité et numérique (60 heures)



**6**  
Diplôme (TFP Commis de cuisine) et diplôme linguistique (DCL)  
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, etc.)**

**Les stagiaires sont rémunéré·es par France Travail pendant toute la durée de la formation .**

# Parcours complet

## STAGES EN ENTREPRISE ET DÉBOUCHÉS

Le format de la formation évolue afin de permettre au stagiaire d'occuper un emploi durable dans le secteur de la restauration. Un contrat tripartite est établi entre l'entreprise, le stagiaire et Refugee Food. Nous apportons aux stagiaires une formation complète afin qu'ils puissent acquérir les compétences nécessaires à leur embauche dans l'entreprise.

Au sein de leur parcours, les stagiaires effectuent six semaines de stage dans la cuisine du restaurant partenaire. Ce stage est fondamental dans le parcours de formation.

Les entreprises accueillantes sont formées par l'association sur les 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 nos équipes.

## ACCOMPAGNEMENT

L'équipe de Refugee Food est en charge du suivi des stages et du suivi du projet avec les entreprises accueillantes.

À l'issue de la formation, les stagiaires peuvent être recruté·es en CDI, CDD. Certain·es peuvent obtenir le TFP dans son ensemble, d'autres seulement des blocs de compétences - possibilité dans ce cas de poursuivre leur formation et acquérir les blocs manquants par la suite.



## LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRES

Les personnes participant à ce programme sont bénéficiaires d'une protection internationale ou primo-arrivant·es et disposant d'un titre de séjour autorisant à travailler.

Les stagiaires ont tous·tes un niveau minimum A2 oral et A1 écrit de français en début de formation, l'envie de travailler dans le secteur de la restauration, et sont sélectionné·es sur leur motivation. Ils et elles ont des profils, origines et parcours divers : une partie a déjà une expérience en restauration, d'autres découvrent le secteur et souhaitent se professionnaliser.

# Parcours complet

## DÉCOUVERTE DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

Afin de découvrir le métier plus concrètement, les stagiaires sont amené·es à visiter différents restaurants et à échanger avec des professionnel·les de terrain. Un atelier sur la culture culinaire française leur permet de découvrir l'histoire et les spécificités de la cuisine en France.

## FORMATION À L'ALIMENTATION DURABLE

L'alimentation durable est un thème essentiel dans l'évolution du secteur de la restauration. C'est pourquoi la promotion a l'opportunité de participer à une série de modules portant sur le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets, la saisonnalité des produits, l'approvisionnement, et la cuisine végétale.

## EMPLOYABILITÉ ET POSTURE PROFESSIONNELLE

Ces ateliers ont pour but de renforcer les aptitudes des stagiaires en vue de leur accès à un emploi, 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.

## SOUTIEN D'EXPERT·ES INTERVENANT·ES

En plus de leur formation théorique et pratique, les modules détaillés ci-contre permettent de compléter les apprentissages sur certains sujets transverses, ayant pour but commun de donner une vision globale et actuelle de la restauration en France, et préparer leur insertion socio-professionnelle.

Afin d'animer ces modules, 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

Depuis 2020, le projet TOURNESOL a bénéficié de nombreux soutiens, tels que 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, SODEXO, les Fondations COVIVIO, RAJA, BATIGERE, ARSENE TAXAND ET RSM. L'action est pilotée par l'association Food Sweet Food, qui porte le projet Refugee Food. L'association a également collaboré avec Langues Plurielles pour la formation linguistique et avec Naxis Formation pour la formation métier. 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 (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.

**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