

## FLE - SIAE

*Formation en français Langue Étrangère à destination d'un public primo-arrivant en insertion*

### INFORMATIONS PRATIQUES

- Lieu : 13 rue Santeuil, 75005, PARIS
- Durée de la formation : 6 mois
- Rythme : 6h/semaine, mercredi ou jeudi
- Horaires des cours : de 9h30 à 16h30

Rémunération de Formation : non applicable, car maintien du salaire durant la formation

La formation est gratuite pour les apprenants, et prise en charge par l'Etat, les OPCO, la Ville de Paris ou d'autres financeurs tiers. Tarif indicatif/personne : 2304 euros.

En parallèle de la formation, un accompagnement socio-professionnel individuel est proposé, dans le cadre de la structure d'insertion par l'activité économique (SIAE).

Session en cours : 26/11/2025 au 30/04/2026  
Session à venir en d'avril à novembre 2026

### PRÉ-REQUIS LINGUISTIQUE

- Niveau A1 acquis à l'oral et à l'écrit au minimum

### PUBLIC VISÉ

- Être majeur
- Être salarié d'une structure d'une SIAE opérant dans le domaine de la restauration
- Être réfugié ou primo-arrivant avec un titre de séjour autorisant à travailler
- Être inscrit à France Travail
- Être éligible à l'IAE (détenteur d'un pass IAE en cours de validité)

### CONTACT

**Amel Hamdani**

Chargée de mission formations

[formations@refugee-food.org](mailto:formations@refugee-food.org)

[amel@refugee-food.org](mailto:amel@refugee-food.org)

07 65 80 58 19

### OBJECTIFS

- Renforcer approfondir ses compétences en français, en compréhension et expression orale, ainsi qu'en compréhension et expression écrite, dans les situations de la vie quotidienne et en situation professionnelle
- Approfondir sa connaissance du vocabulaire professionnel de la restauration
- Renforcer son niveau général pour répondre aux besoins du métier, et faciliter les échanges avec les différents types d'interlocuteurs (collègues, clients, fournisseurs...)
- Maîtriser la compréhension des supports écrits de la restauration (ex: fiches techniques, relevés de températures, bons de livraison, plannings, brefs échanges de mails...) et améliorer sa production écrite dans le cadre de situations type
- Maîtriser les compétences numériques de base (réalisation de recettes, réalisation de conversions et d'opérations simples, contrôle des commandes, gestion de caisse...)

### DÉBOUCHÉS

La formation de français appliqué à la restauration entre dans le cadre de la préparation des "sorties positives", après la SIAE. Les métiers visés sont :

- En cuisine : commis de cuisine, commis-plongeur, cuisiniers
- En salle : Commis serveur, serveur
- En restauration collective : Agent de restauration, employé polyvalent
- Salaire (à titre indicatif) : à partir 1 801,80 euros bruts (SMIC) par mois, soit 1 426,30 euros nets. Salaire pour 35 H par semaine, octobre 2025.

La formation de français appliqué à la restauration peut également permettre de déboucher vers une formation plus longue et complète, notamment qualifiante (continue ou en contrats d'apprentissage ou de professionnalisation), comme une préparation de CAP cuisine ou un TFP commis de cuisine.



### **Vous souhaitez candidater ou proposer un.e candidat.e pour la formation ?**

Les inscriptions se font via le [formulaire de candidature dédié](#).

En cas de questions, vous pouvez nous adresser un mail à : [formations@refugee-food.org](mailto:formations@refugee-food.org).

Le délai d'accès est régi par rapport au planning de la formation et sous réserve des places disponibles. Les candidatures ouvrent quatre mois avant le démarrage de la formation. À moins de trois semaines avant la date de démarrage, nous ne garantissons pas de traiter votre candidature.

Le processus de sélection est le suivant :

- Entretien avec le responsable de la structure en insertion
- Entretien de motivation avec le candidat et évaluation de français approfondie

Cette formation s'adresse à des personnes salariées d'une structure d'insertion par l'activité économique, majeurs et présentant un besoin important de renforcement en français professionnel. Nous portons une attention particulière aux candidatures de publics fragiles, tels que les femmes, les jeunes de moins de 25 ans et les plus de 55 ans.

### **ACCESSIBILITÉ**

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.

Si vous avez des questions ou des réclamations, n'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone. Votre réclamation sera traitée dans un délai de 8 jours maximum après réception.

### **SATISFACTION**

Un questionnaire de satisfaction devra être complété par les participants à la fin de la formation dans une démarche d'amélioration continue.

**Taux de satisfaction : 100%**

**Nombre de sessions effectuées : 5**

**Nombre d'apprenants par promotion : entre 4 et 10 apprenants**

**Taux de sorties positives : non applicable (calculé par les SIAE employeuses).**

## FLE - SIAE

*Formation en français Langue Étrangère à destination d'un public primoarrivant en insertion*

### PROGRAMME (354h) ET MODALITES D'ÉVALUATION

#### Français professionnel de la restauration (120h)

Dû aux spécificités du public réfugié (diversité des niveaux de français au sein d'une même entreprise, diversité des profils d'apprentissage en fonction du parcours de scolarisation et de formation antérieur), notre organisme de formation propose aux entreprises de mettre en place plusieurs groupes de niveau :

- Groupe de niveau débutant(entre A1 et A2 au départ)
- Groupe de niveau intermédiaire (entre A2 et B1 au départ)

Pour tous les niveaux, et de manière adaptée et individualisé, la formation se décline avec les contenus suivants :

- Exercices et mises en application des règles de grammaire, de syntaxe et de conjugaison du français, développement du vocabulaire à travers des apprentissages thématiques (ex: se repérer dans le secteur professionnel de la restauration, travailler en équipe dans un restaurant, comprendre les règles d'hygiène et de sécurité, réaliser des préparations froides et chaudes, procéder à un encaissement, nettoyer et quitter un poste de travail...)
- Mises en situation et jeux de rôle pour consolider la confiance en soi et travailler des situations type (ex: mener un échange avec un client, exprimer un besoin dans une réunion d'équipe, présenter un menu...)
- Travail sa capacité à apprendre ("apprendre à apprendre"), travailler les techniques de prise de notes et de mémorisation, en classe et en situation de travail

#### Méthodes mobilisées et moyens pédagogiques :

Cours théoriques et cours pratiques. Pour cette formation, le planning hebdomadaire est allégé : 2x3 heures de cours par jour, 4 jours par semaine. L'apprentissage actif est privilégié :  
Projet fil rouge - organisation d'un déjeuner partenaires

Cas pratiques : mises en situation, exercices, jeux de rôles, résolution de cas, étude de cas à partir de vidéos  
Brainstorming : collectif, en sous-groupes, en mixant les sous-groupes, en s'inspirant des autres... Feedback et discussion : échanges, partage d'expérience, tours de table...

#### Moyens pédagogiques :

salles de classe équipées (vidéoprojecteur, matériel informatique) et plateaux techniques (cuisine) équipés

#### Modalités d'évaluation :

À l'issue de la formation, les stagiaires peuvent être recrutés (en CDI, CDD), poursuivre en formation qualifiante (continue ou en contrats d'apprentissage ou de professionnalisation) ou encore en cours de français.

L'évaluation des compétences acquises est réalisée via une évaluation continue tout au long du programme et une évaluation finale à la fin de la formation et pour chacun des modules.