

Pour intégrer ce parcours de formation

- Vous devez être Bénéficiaire de la Protection Internationale (statut réfugié ou protection subsidiaire), avoir signé votre Contrat d'intégration républicaine (CIR) et effectué vos heures de français prescrites par l'OFII.
- Vous devez prendre contact avec votre référent qui pourra vous orienter sur une de nos actions : votre référent insertion, votre conseiller Pôle Emploi, Mission Locale ou Cap Emploi.
- Vous serez alors convié(e) à participer à une **réunion d'information collective** (présentation de la formation et positionnement pour connaître votre niveau en français).

à Clermont-Ferrand Le jeudi 12 mars à 10h

à Lyon Le Mercredi 11 mars à 10h

à Valence, Chambéry, Annecy date à venir

À l'issue de la réunion vous serez reçu(e) en entretien individuel pour vérifier votre niveau de compréhension orale et votre motivation à travailler un projet d'insertion professionnelle.

Vous serez ensuite informé(e) du résultat de votre candidature.

Statut du participant : Stagiaire non rémunéré de la formation professionnelle

Coût de la formation : Formation prise en charge par le PIC-IPR
Participation forfaitaire des stagiaires aux frais d'hébergement, repas et transport, en fonction de leurs ressources.



AGIR
INNOVER
MOBILISER
ESSAIMER



De là bas à Ici

Plan d'Investissement dans les Compétences.
Intégration Professionnelle des Réfugiés

ROSIERES, Ardèche

1ère session
du 30 mars au 18 septembre

2ème session
du 20 avril au 9 octobre



Organisme de formation **A.I.M.E.**
Agir, Innover, Mobiliser, Essaimer

Les Vernades

07260 ROSIERES

Tél. 04 75 39 96 33 - Mail : aime@emploi-formation.org
www.aime-emploi-formation.org

Organisme de formation enregistré sous le n° 82 0700661 07 auprès du Préfet de Région.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Intégration professionnelle des réfugiés
IPR - 1 ROS

MAJ 02 03 2020

PIC IPR 2019-2022



Contenu de la formation

Pourquoi y participer ?

- Apprendre les techniques professionnelles de la cuisine
- Maîtriser le vocabulaire des métiers de la cuisine
- Améliorer son niveau de français à l'oral et à l'écrit
- Renforcer son autonomie dans la vie quotidienne et la vie professionnelle
- Construire son projet professionnel
- S'investir dans une vie de groupe et dans la vie locale et culturelle
- Être accompagné(e) dans son projet professionnel et dans

Déroulement



805 heures de formation (5.5 mois) avec :

18 semaines en centre (salle et plateau technique cuisine)

- Apprentissage en cuisine (hygiène, bases de la cuisine, métiers de la restauration, sécurité au travail)
- Français oral et écrit appliqué aux métiers de la cuisine
- Français oral et écrit de la vie quotidienne
- 6 semaines de stages en entreprises
- Accompagnement dans la recherche d'emploi
- Initiation / renforcement en informatique et en mathématiques

6 semaines en immersion en entreprises

- 3 stages d'immersion tout au long du parcours de formation.
- Accompagnement vers et dans l'emploi

Semaine type

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h30-12h30	Français Métier	Français Métier	Français Métier	Cuisine	Techniques recherche emploi
14h-18h	Informatique / Maths	Cuisine	Cuisine		Cuisine