### 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 (présentation de la formation et tests pour connaître votre niveau en français).

Des dates seront proposées dans différentes villes de la région : Lyon, Clermont Ferrand, Chambéry Grenoble, Rosières ...

Lors de cet entretien votre niveau de compréhension orale et votre motivation à travailler un projet d'insertion professionnelle sera évalué.

Statut du participant : Stagiaire rémunéré de la formation professionnelle

Action cofinancée par













Intégration professionnelle des réfugiés





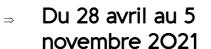


# De là bas à lci

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

# ROSIERES, Ardèche Prochaines Sessions:

 Du 24 février au 1<sup>er</sup> septembre
 2021





Organisme de formation A.I.M.E.

Agir, Innover, Mobiliser, Essaimer

Les Vernades

O726O ROSIERES

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.

Contact: Marie Coralie DI DOMENICO

O6 31 95 37 O4 - mcdidomenico.aime@orange.fr





## Contenu de la formation

#### Pourquoi y participer?

- Apprendre les techniques professionnelles de la cuisine
- Maitriser le vocabulaire des métiers de la cuisine et des métiers de bouche
- 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 l'emploi

#### Déroulement

#### 8O5 heures de formation (6 mois, à raison de 31.5h/semaines) avec :

#### 20 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
- Accompagnement dans la recherche d'emploi
- Initiation / renforcement en informatique et en mathématiques

#### 6 semaines en immersion en entreprises

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

Stage

3 semaines

#### Semaine type (modifiable selon accès au plateau technique)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h-12h30	Français Métier	Français Métier		Français Métier	Techniques recherche emploi
13h30- 17h (ou 14h- 17h30)	Informatique / Maths	Cuisine	Cuisine		Cuisine