

## 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**



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER



# De là bas à Ici

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

**ROSIERES, Ardèche**

**Prochaines Sessions :**

- ⇒ **Du 24 février au 1<sup>er</sup> septembre 2021**
- ⇒ **Du 28 avril au 5 novembre 2021**



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

Les Vernades  
07260 ROSIERES

[www.aime-emploi-formation.org](http://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**

**06 31 95 37 04 - [mcdidomenico.aime@orange.fr](mailto:mcdidomenico.aime@orange.fr)**



Intégration professionnelle des réfugiés

DLBAI - 3 ROS

PIC IPR 2019-2022

Action cofinancée par



Financé par



Opéré par



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et Inclusion» 2014-2020

# Contenu de la formation

## Pourquoi y participer ?

- Apprendre les techniques professionnelles de la cuisine
- Maîtriser 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



805 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

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

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