



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER

Financé  
par



PLAN  
D'INVESTISSEMENT  
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par



Maj : 29/06/2021

## Programme de formation

### Formation « De là-bas à ici – Accompagnement et intégration professionnelle »

**Sessions : DLBAI 5 – 6 ROS** référencées Carif n° 1152883

**Dates :** du 6 octobre 2021 au 8 avril 2022

(Dates susceptibles d'être modifiées en fonction de la situation sanitaire)

<p><b>Organisme :</b></p> <p>AIME 615 ZA Les Vernades 07260 Rosières ☎ 04-75-39-96-33 <a href="mailto:aime@emploi-formation.org">aime@emploi-formation.org</a></p>	<p><b>Raison sociale :</b> Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer <b>Forme juridique :</b> Association loi 1901 <b>Numéro d'OF :</b> 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat)</p>
--	---

### Objectifs de l'action

- Maitriser les règles de sécurité et d'hygiène au travail
- Acquérir les techniques professionnelles appliquées au travail en cuisine
- Maitriser le vocabulaire des métiers de la cuisine et des métiers de bouche
- Améliorer son niveau de français oral et écrit
- Renforcer son autonomie dans la vie quotidienne et la vie professionnelle
- Construire son projet professionnel et ses outils de recherche d'emploi

### Public visé

**Personnes bénéficiaires de la protection internationale (réfugié, protection subsidiaire, apatride)** venant de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les candidats doivent être majeurs.

### Durée et organisation :

**26 semaines (6 mois) :**

- 20 semaines en centre (en salle et en cuisine),
- 6 semaines en stage (3 périodes d'immersion professionnelle)

Durée session : 805 heures (595 heures en centre et 210 heures en entreprises)



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAYER

Financé  
par



PLAN  
D'INVESTISSEMENT  
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par



Maj : 29/06/2021

31.5 heures hebdomadaires réparties sur 5 jours :

Du lundi au vendredi avec un après-midi de libre, de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 (ou 14h – à 17h30, en fonction de la disponibilité des plateaux techniques).

A Rosières et en déplacement sur d'autres plateaux techniques (les horaires peuvent être amenés à changer selon les besoins de la formation, notamment pour des déplacements en plateaux techniques).

Les déplacements vers les plateaux techniques en cuisine sont organisés par la structure dans les temps de formation.

*Date d'accueil des stagiaires hors territoire : le mardi 5 octobre 2021*

*Date de démarrage de la formation : le mercredi 6 octobre 2021*

## Pré-requis

- Être bénéficiaire de la protection internationale (réfugié, protection subsidiaire, apatride)
- Avoir signé son Contrat d'Intégration Républicaine (CIR)
- Avoir finalisé les heures de français prescrites par l'OFII dans le cadre du CIR.

## Domaines de formation

Renforcement linguistique pour une meilleure insertion professionnelle et apprentissage opérationnel des savoir-faire et savoir-être en cuisine.

Formacode 15235 : Français Langue Etrangère / Formacode 42752 : Initiation Cuisine

## Contenu de formation

### ➤ Formation en centre de formation (salle et plateau technique en cuisine) – 20 semaines

- **Accueil et diagnostic (7h)** : - Se présenter - S'intégrer dans un groupe - Prendre connaissance et adhérer au fonctionnement et au programme - Identifier ses objectifs de formation - Contractualiser un parcours personnalisé.
- **Apprendre à apprendre (3,5h)** : Optimiser ses stratégies d'apprentissage - S'organiser - Capitaliser ses acquis.
- **Apprentissage en cuisine (206,5h)** : Connaissance du secteur professionnel des métiers de la restauration – Connaissances et techniques de base en cuisine - Hygiène en cuisine - Sécurité au travail - Connaissances diététiques.
- **Initiation / Renforcement des compétences mathématiques (24,5h)** : maîtriser les 4 opérations-clés, les poids et mesures, la proportionnalité nécessaire au travail en cuisine.
- **Français à objectif spécifique (126h)** : Français oral et écrit appliqué au milieu professionnel de la cuisine, des métiers de bouche et de l'agroalimentaire – Acquisition des compétences langagières nécessaires à l'apprentissage des savoir-faire et savoir-être en cuisine.



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAYER

Financé  
par



PLAN  
D'INVESTISSEMENT  
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par



Maj : 29/06/2021

- **Français langue étrangère (119h)** : Compréhension orale, compréhension de l'écrit, production écrite et orale – Mobilisation des savoirs, savoir-faire, savoir-être et savoir apprendre - Acquérir les compétences langagières nécessaires pour s'intégrer et devenir autonome.
- **Parcours et techniques de recherche d'emploi (59,5h)** : valoriser les acquis de la formation, connaître le marché de l'emploi, préparer sa candidature : CV, lettre, mail, entretiens - Identifier et activer ses réseaux.
- **Initiation / Renforcement des compétences numériques (24,5h)** : usage des outils informatiques pour une meilleure autonomie dans ses démarches et sa recherche d'emploi
- **Evaluation** des compétences acquises (14h)
- **Préparation au bilan de formation et bilan de formation (10,5h)**

### ➤ Immersion professionnelle en entreprises – 6 semaines

**Stages d'immersion répartis tout au long du parcours de formation** : découverte et confirmation de son projet professionnel lors de 3 périodes de stage en entreprise.

### ➤ Accompagnement vers et dans l'emploi – en parallèle de l'ensemble du parcours

## Modalités pédagogiques et d'évaluation

Positionnements à l'entrée de la formation.

Individualisation et personnalisation des parcours possible

Accompagnement professionnel individuel et collectif

Ateliers collectifs et en sous-groupe + accès à des plateformes numériques

Des mises en situation régulières auront lieu pendant le parcours.

Une épreuve d'évaluation finale permettant de mesurer les acquis du parcours sera organisée.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas

## Validation de la formation

- Remise d'une attestation de formation.
- Attestation de compétences en fonction du résultat de l'évaluation finale (respect des bonnes pratiques d'hygiène ; gestes techniques de cuisine ; communication professionnelle en cuisine)
- Présentation à l'examen du DELF ou DELF Pro selon le projet professionnel
- Passage de la certification HACCP selon le projet professionnel
- Passage de l'ASR selon le projet professionnel et les sessions programmées



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER

Financé par



PLAN  
D'INVESTISSEMENT  
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par



Maj : 29/06/2021

## Taux de sorties positives et de satisfaction

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2019 :

- 82.4 % de taux de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires
- 100 % des stagiaires ayant participé à nos actions en 2019 se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation.

En 2020, 60% des stagiaires qui se sont présentés à l'examen DELF ont réussi.

## Intervenants

Nos formateurs disposent d'une formation initiale ou continue de formateur qui leur confère les bases en pédagogie et situe le cadre de leurs interventions.

Les formateurs en français langue étrangère et en français à objectifs spécifiques sont diplômés. Ils disposent d'une expérience professionnelle auprès de publics non francophones.

Le formateur en cuisine est cuisinier professionnel et formateur auprès de publics professionnels et de publics en insertion.

Les parcours personnels de nos formateurs leur donnent de la polyvalence, une sensibilité et une capacité d'adaptation à nos différents publics ainsi que la prise en compte tant de leurs difficultés que de leurs capacités. Par ailleurs, ils participent régulièrement à des formations de professionnalisation.

## Coût de l'action

Coût de la formation : 7.400 €

Coût de la formation à la charge du participant : 0€ - les coûts de la formation sont pris en charge par le Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC) dans le cadre de l'appel à projet Intégration Professionnelle des Réfugiés piloté par le Ministère du travail.

Participation forfaitaire des stagiaires aux frais d'hébergement, transport et repas : au prorata des ressources du stagiaire (voir tableau en annexe).

## Statut des stagiaires

Stagiaire de la formation professionnelle.

Rémunération des 18 – 29 ans dans le cadre de la rémunération des parcours PIC (Plan d'investissement dans les compétences).



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAIMER

Financé par



PLAN  
D'INVESTISSEMENT  
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par



Maj : 29/06/2021

### ANNEXE Participation forfaitaire mensuelle aux frais d'hébergement, de repas, de transport et de tenue professionnelle

Participation forfaitaire mensuelle				
Stagiaire hébergé par l'association AIME				
	+ 26 ans	Jeune de 18 à 25 ans	Tous	
Type de ressource	RFPE / PIC REMU	RFPE / PIC REMU	Droits ARE	Aucune ressource
	685,00 €	500,00 €	Base de calcul : 35h au SMIC	Situation temporaire (rupture ponctuelle de droit)
<b>participation stagiaire / mois</b>	<b>171 €</b>	<b>125 €</b>	<b>225 €</b>	<b>0 €</b>
<i>participation totale pour 6 mois de formation</i>	<i>1 026 €</i>	<i>750 €</i>	<i>1 350 €</i>	
<b>Objets de la participation</b>	Participation forfaitaire recouvrant : hébergement + repas du midi en semaine en centre + transports (venue en formation - aller/retour pour stage - A/R au centre de formation) + tenue de travail cuisine Calcul de la participation à hauteur de 25% des ressources			<i>Exonération ponctuelle de la participation en cas de période sans aucune ressource</i>



Maj : 29/06/2021

### ANNEXE Participation forfaitaire aux frais de repas, de transport et de tenue professionnelle – hors hébergement

Participation forfaitaire mensuelle				
Stagiaire non hébergé par l'association AIME (ayant déjà son hébergement en sud Ardèche)				
	+ 26 ans	Jeune de 18 à 25 ans	Tous	
Type de ressource	RFPE / PIC REMU	RFPE / PIC REMU	Droits ARE	Aucune ressource
	685,00 €	500,00 €	Base de calcul : 35h au SMIC	Situation temporaire (rupture ponctuelle de droit)
<b>participation stagiaire / mois</b>	<b>75 €</b>	<b>55 €</b>	<b>99 €</b>	<b>0 €</b>
<i>participation totale pour 6 mois de formation</i>	<i>450 €</i>	<i>330 €</i>	<i>594 €</i>	
<b>Objets de la participation</b>	Participation forfaitaire recouvrant : repas du midi en semaine en centre + transports (aller/retour pour stage - A/R au centre de formation) + tenue de travail cuisine Calcul de la participation à hauteur de 11% des ressources			<i>Exonération ponctuelle de la participation en cas de période sans aucune ressource</i>



AGIR  
INNOVER  
MOBILISER  
ESSAYER

Financé par



PLAN  
D'INVESTISSEMENT  
DANS LES COMPÉTENCES

Opéré par



Maj : 29/06/2021