



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.
- Prenez contact avec votre référent qui pourra vous orienter sur notre action : 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 français oral et écrit et votre motivation à travailler un projet professionnel sera évalué.

Statut du participant :

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



PLAN
D'INVESTISSEMENT
DANS LES COMPÉTENCES

De là bas à Ici

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

ROSIERES, Ardèche

Prochaine Session
Du 19 novembre 2021
au 20 mai 2022



Stage 1 - du 17 au 22 janvier
Stage 2 - du 21 février au 5 mars
Stage 3 - du 11 au 30 avril

Organisme de formation **A.I.M.E.**
Agir, Innover, Mobiliser, Essaimer
615 ZA Les Vernades
07260 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.

Intégration professionnelle des réfugiés

DLBAI- 6/7 ROS

PIC IPR 2019-2022

Contact : Juliette PALLEC

06 31 95 37 04 - jpallec@aime-emploi-formation.org

 AIMEformation07

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 ?

- Formation
- Apprendre les techniques professionnelles de la cuisine
- Maîtriser le vocabulaire de la cuisine et des métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie...)
- 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
- Être accompagné(e) dans son projet professionnel et dans l'emploi
- S'investir dans une vie de groupe et dans la vie locale

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 et métiers de bouche, 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 entreprises

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

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