

## Programme de formation

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

Sessions : DLBAI ROS

Référencée Carif - N° de la formation **03\_2002689F**

Dates : plusieurs sessions en 2022-2023

<b>Organisme :</b> AIME 615 route des Vernades Zone commerciale 07260 Rosières ☎04-75-39-96-33 <a href="mailto:aime@emploi-formation.org">aime@emploi-formation.org</a>	<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)
---	--

### 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, protection temporaire, apatride)** venant de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Les candidats doivent être majeurs.

## Durée et

**26 semaines (6 mois) :**

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

## organisation :

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

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 : la veille du démarrage*

*Date de démarrage de la formation : nous consulter*

## 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.
- **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 (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 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

## Taux de sorties positives et de satisfaction

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

- 73,1 % de taux de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires
- 91,4 % des stagiaires ayant participé à nos actions en 2019 se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation.

En 2021, 89.5% des stagiaires qui se sont présentés à l'examen DILF ou DELF l'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 de repas en centre, transport et tenue de cuisine : au prorata des ressources du stagiaire.

Possibilité de logement en bail mobilité, pour la durée de la formation professionnelle.

## 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).

Pour les plus de 30 ans, la rémunération de stagiaire de la formation professionnelle se fait en lien avec l'agence Pôle Emploi de la personne (convention sur tiers financeur).