

PASSERELLE VERS L'EMPLOI – EMPLOYÉ DE RESTAURATION

L'action "**Passerelle vers l'emploi - restauration**", conçue par la MEIF Paris-Saclay et le réseau linguistique Paris Saclay, vise à favoriser l'accès à l'emploi de personnes allophones, en les orientant vers les métiers d'employés de restauration.

OBJECTIFS :

- Permettre la redynamisation et la remobilisation des participants vers un parcours professionnel;
- Favoriser l'accès à l'emploi sur des métiers d'employés de restauration
- Sensibiliser les participants demandeurs d'emploi sur les éléments essentiels à prendre en compte pour assurer le métier d'employé de restauration et favoriser leur immersion en entreprise pour compléter leur apprentissage
- Améliorer le niveau de français professionnel
- Développer le travail en groupe, l'esprit d'équipe

NOMBRE DE PARTICIPANTS ATTENDUS: 12 participants

PUBLIC CIBLE :

- **Prioritaire:** Demandeurs d'emploi dont le français n'est pas la langue maternelle, accompagnés par la MEIF dans leur parcours d'insertion professionnelle ou éligibles au dispositif du PLIE.
- Statuts: bénéficiaires de la protection internationale (réfugiés et bénéficiaires de la protection subsidiaire); primo-arrivants signataires d'un CIR (contrat d'intégration républicaine); ou autre public allophone en recherche d'emploi.
- Niveau linguistique : savoir lire et écrire à minima (A1/ A2 minimum), notions de calcul.
- Lieu de résidence: le territoire de la Communauté d'agglomération Paris Saclay; Communauté de communes du pays de Limours
- **Dans une moindre mesure:** il est possible d'inscrire des demandeurs d'emploi sans besoin linguistique, intéressés par le métier d'employé de restauration, inscrits au PLIE ou éligible au dispositif.

CONTENU DE L'ACTION:

L'action prévoit une préparation de 5 semaines des participants:

- Découverte des différents aspects du métier d'employé de restauration: accueil clients; service en salle; éventuellement préparations alimentaires simples; entretien des locaux et des équipements; etc.
- Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Renforcement du français professionnel.

Cette préparation à l'emploi sera réalisée au travers d'une formation de 3 semaines en salle et un stage pratique de 9 jours au sein d'une structure de restauration (collective ou traditionnelle).

Composantes	Dates	Lieu
Formation professionnelle 96h	21/03 au 08/04/2022 Bilan le mardi 26/04/2022	MEIF des Ulis: 1 rue de l'Aube, 91940 LES ULIS (du lundi à mercredi) Plateau technique: cuisine professionnelle du collège Jean Vilar à GRIGNY (les jeudis et vendredis)
Application en entreprise 54h	11/04 au 22/04/2022 (9 jours)	Entreprises du territoire (Restauration collective; restauration rapide; restauration traditionnelle)

PLANNING et ORGANISATION :

- DATES: du 21/03/2022 au 22/04/2022, soit 5 semaines - BILAN: mardi 26/04/2022
- Tous les jours de la semaine, 6 heures par jour: de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30
- Soit au total 150 heures: 96 heures de formation + 54 heures en entreprise
- Lieu : MEIF des Ulis: 1 rue de l'Aube, 91940 LES ULIS (du lundi au mercredi); Plateau technique: cuisine professionnelle du collège Jean Vilar à GRIGNY (les jeudis et vendredis)
- Stage en entreprise: Du 11/04 au 22/04/2022 (9 jours) **Objectifs:** découverte du métier; observer le métier en situation de travail .
- A noter que les apprenants seront tenus d'appliquer le protocole sanitaire (masque, gel...) sur le lieu de formation. Le pass vaccinal ne sera pas exigé. Il est néanmoins vivement conseillé car il pourra être demandé lors du stage en entreprise, selon les réglementations des secteurs.

INFORMATIONS COLLECTIVES

- A la MEIF LONGJUMEAU, 156 rue du Pdt F. Mitterrand - mercredis 02/03 et 09/03/2022 de 14h à 16h
- A la MEIF des ULIS, 1 rue de l'Aube - mercredi 02/03/2022 de 9h30 à 12h et mardi 08/03/2022 de 14h à 16h
- A la MEIF MASSY, salle Normandie, 10 avenue du Noyer Lambert - vendredi 04/03/2022 de 10h à 12h

Pour les inscriptions aux informations collectives, merci d'utiliser le **formulaire d'inscription** créé sur le site Local'Emploi: <https://www.localemploi.fr/evenements>.

Des réunions d'information collective pourront être organisées dans les structures prescriptrices si elles présentent plusieurs participants potentiels.

Contact pour plus d'informations: Nathalie Wirt, chargée de mission MEIF
n.wirt@meif.fr / tél: 07.60.76.30.81

Planning de l'action Passerelle vers l'emploi- Restauration

MARS		21		22		23		24		25		26		27		
	Accueil Mobilité environnement pro 6h		Open Badges 6 h		Sécurité au travail 6 h		Service/ Restau Entretien et mise en place		Service/ Restau Entretien et mise en place							
	28		29		30		31		01		02		03			
	Hygiène 6h		Hygiène 6h		Tenue et posture 6 h		Service/ Restau Entretien et mise en place		Service/ Restau Entretien et mise en place							
AVRIL			04		05		06		07		08		09		10	
	Connaissance des produits		Connaissance des produits		Connaissance des produits		Service/ Restau Entretien et mise en place		Service/ Restau Entretien et mise en place							
	11		12		13		14		15		16		17			
	Stage pratique															
	18		19		20		21		22		23		24			
	Férialé		Stage pratique													
	25		26													
			Bilan Open Badges Job Dating													

Hygiène 12 h
Connaissances des
produits 18 h

Sécurité 6 h
Tenues et postures
6 h

Plateau technique
Service restauration
18 h
Entretien mise en
place 18h

Accueil / Bilan = 6h
Mobilité/ environnement
pro: 3h
Open badges = 6h
Job dating = 3h