

## FICHE DE POSTE

### **FORMATEUR/ICE OU ORGANISME DE FORMATION - ANIMATION D'UN MODULE MATHÉMATIQUES DE BASE**



**CONTEXTE :** Dans le cadre d'une formation lancée par Refugee Food, destinée à un public réfugié intéressé par les métiers de la restauration, l'association est à la recherche d'un formateur/organisme de formation capable d'animer un module de "Mathématiques basiques" d'une durée de 30h (entre octobre et décembre 2023).

## **DESCRIPTION DE LA FORMATION**

**La formation, créée et mise en œuvre par Refugee Food, s'intitule "Formation pré-qualifiante aux métiers de la restauration".**

Dates (de la formation globale): du 16 octobre 2023 au 26 janvier 2024

Lieu : Paris 5ème

Public : Cette formation s'adresse à 12 demandeurs d'emploi, majeurs, bénéficiaires d'une protection internationale, temporaire ou titulaires d'un titre de séjour valide autorisant à travailler. Les candidats doivent disposer d'un niveau A1.1 en français au minimum, écrit et oral, et savoir lire et écrire dans leur langue d'origine.

### Objectifs de la formation et suites de parcours :

- Atteindre le niveau A2 acquis en français
- Découvrir les métiers de la restauration (cuisine et service)
- Confirmer un projet professionnel en restauration
- Accéder à une formation qualifiante ou un emploi direct (CDI, CDD de plus de 6 mois, CDDI)
- Améliorer l'employabilité et lever les freins à l'insertion professionnelle/à la formation
- Une suite de parcours est possible au sein de l'organisme Refugee Food grâce à un accès prioritaire aux formations qualifiantes proposées par l'organisme

### Contenu de la formation :

- Français Langue Étrangère appliqué à la restauration (180h)
- Maths - Calculs de base (30h)
- Pré-formation en cuisine/service (Initiation à la formation en cuisine et en service) (24h)
- Découverte des métiers de la restauration (Visite sites professionnels, rencontres de professionnels, enquête métier, gastronomie française) (18h)
- Techniques de recherche d'emploi (18h)
- Bases du numérique à visée d'insertion professionnelle (18h)
- Sport/activité physique au service des compétences sociales (18h)
- Stage d'immersion sur le métier choisi (cuisine ou service) (24h)

La formation se complète par un accompagnement global, social et professionnel, individualisé pour chaque stagiaire.

## **DESCRIPTION DE LA MISSION**

Sous forme de contrat de prestation, et sur la base d'un syllabus de formation, le formateur élaborera le contenu et animera le module "mathématiques de base", d'une durée de 30 heures non consécutives, réparties tout au long du parcours de formation.

Le module de "mathématiques de base" s'articule avec les autres modules présentés ci-dessus afin de préparer les stagiaires à l'exercice d'un des métiers de la restauration (service ou cuisine). Le contenu du module sera ainsi orienté autour des opérations de base nécessaires pour la gestion d'une caisse, la réalisation de recettes de cuisine, la gestion d'un inventaire, etc.

**Le/la formateur/rice devra être en mesure d'adapter sa pédagogie et méthodes d'animation à un public adulte, réfugié, ayant un niveau débutant de français et un niveau de scolarisation variable.**

## **À PROPOS DU PROJET REFUGEE FOOD**

Refugee Food est un projet issu de l'économie sociale et solidaire qui vise à faire évoluer les regards portés sur les personnes réfugiées, faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration et œuvrer pour une alimentation juste, durable et diversifiée, pour tous.tes.

Aujourd'hui, Refugee Food est à la fois une entreprise d'insertion dans la restauration, une association, mais aussi un organisme de formation (reconnu Qualiopi). Plusieurs activités sont déployées autour du même objectif :

- Festival : des centaines de collaborations culinaires entre des cuisinier.e.s réfugié.e.s et restaurateurs.trices et artisans, chaque année autour du 20 juin, Journée mondiale des réfugiés ;
- Formations : programmes sur-mesure permettant aux personnes réfugiées de se former gratuitement au métier de la restauration à Paris et à Marseille ;
- Education : un programme pédagogique pour sensibiliser les jeunes générations aux thématiques de l'exil et de la diversité alimentaire dans les collèges, en classe et à la cantine ;
- Restaurants d'insertion : La Résidence, à Ground Control (Paris 12e) ; Les Arbustes - Labo Aide alimentaire (Paris 14e) ; La Cité de Refuge - Labo Traiteur Refugee Food (Paris 13e) et cantine caritative destinée aux résidents du centre d'hébergement ;
- Aide alimentaire : une brigade de cuisinier.e.s en insertion et des bénévoles mobilisé.e.s chaque jour pour produire des centaines de repas savoureux et équilibrés distribués aux plus vulnérables à Paris ;
- Traiteur : des prestations culinaires engagées et savoureuses, préparées par des chef.fe.s réfugié.e.s.à destination des entreprises et collectivités à Paris.

**Pour postuler, merci de contacter d'ici au 15/09 Axelle DUVAL, Chargée de mission formations et insertion professionnelle : [axelle@refugee-food.org](mailto:axelle@refugee-food.org).**