

La formation

Elle s'inscrit dans le cadre juridique d'un atelier d'insertion conventionné par la Direccte et accueille 12 personnes à Paris, 15 personnes à Aubervilliers, sous main de justice, en aménagement de peine ou sortant de prison et suivies par un SPIP en milieu ouvert.

Il s'agit d'une formation qualifiante d'agent de restauration, alternant des sessions en centre de formation professionnel, et des mises en situation de travail en entreprises. L'Îlot assure la coordination de la formation et le suivi socioprofessionnel des salariés.

Les contrats de travail sont des CDDI de 26 heures par semaine, d'une durée de 11 mois. La formation est sanctionnée par le titre professionnel d'agent de restauration.

Pré-requis

- Avoir un projet validé de travail en cuisine,
- Savoir lire, écrire, compter,
- Avoir si possible une première expérience en restauration,
- Justifier d'une bonne résistance physique, à la station debout prolongée, au port de charges, à la chaleur, et ne pas présenter d'allergies.



La formation prépare au métier d'agent de restauration, un métier de polyvalence et d'adaptabilité qui recrute !

3 axes essentiels :

- la production culinaire, qui constitue la base du métier : fabrication et assemblage des entrées et des desserts, remise en température des plats cuisinés à l'avance,
- la relation clientèle, qui est souvent importante : information du client sur les plats proposés, service à l'assiette, encaissement
- l'entretien et le nettoyage, systématiques : locaux, vaisselle et matériel.

L'agent de restauration est employé essentiellement dans la restauration collective : établissements de santé, établissements scolaires et entreprises. Le métier impose rigueur, rapidité et souplesse.

Le diplôme préparé est le titre professionnel d'agent de restauration : un diplôme de niveau 5 équivalent au CAP, délivré par le Ministère de l'Emploi et réservé aux adultes.



Les candidats intéressés passeront des tests pour valider les pré-requis, puis un entretien d'embauche.

Déroulement de la formation

6 semaines d'intégration à l'Îlot, pour préparer à la formation et créer une dynamique de groupe :

- Validation du projet professionnel,
- Identification et aide à la résolution de difficultés professionnelles, sociales, médicales, judiciaires, administratives et/ou familiales. Mise en place d'un accompagnement dédié,
- Remises à niveau et apprentissages scolaires.

10 mois de formation, en 3 temps :

- des cours pratiques et théoriques en centre de formation
- un stage en entreprise d'accueil
- des réunions collectives hebdomadaires à l'Îlot dans le cadre de l'accompagnement et du suivi socio-éducatif, des cours et ateliers plus généralistes et de la préparation au retour à l'emploi.

L'équipe de l'Îlot

- Un responsable d'établissement
- Une conseillère en insertion professionnelle
- Un éducateur spécialisé

Une équipe d'intervenants extérieurs

Des intervenants accompagnent l'équipe dans la mise en place et l'animation d'ateliers (droit du travail, prévention des addictions, expression orale et comportement, etc.)

Des partenaires opérationnels

L'équipe de l'Îlot travaille en étroite collaboration avec un centre de formation professionnelle et s'appuie sur un réseau de grands groupes et d'entreprises de restauration dans le cadre de la mise en situation professionnelle des salariés en insertion.

Co-financeurs

Directe (Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi), Direction interrégionale des services pénitentiaires, Conseil Régional, Conseil Général (75 et 93), Ville d'Aubervilliers, Unifaf.

Chaque année, plus de 10 000 donateurs, personnes privées, entreprises et fondations, manifestent leur générosité à l'égard de la cause défendue par l'Îlot. Leur apport est décisif.

L'Îlot en chiffres (année 2013)

10 500 donateurs

5 ateliers d'insertion

↳ **150** personnes formées et accompagnées

5 établissements de réinsertion

↳ **1 200** personnes accueillies ou hébergées

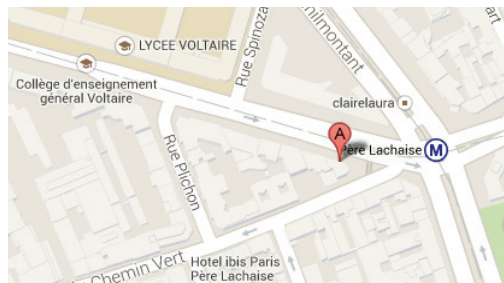
250 repas servis par jour en moyenne

Comment venir à l'AQI

Aubervilliers

Nous aurons bientôt une nouvelle adresse !

Paris



Métro : ligne 2 ou 3
arrêt Père Lachaise

Bus : ligne 61 ou 69
arrêt Père Lachaise



Un accueil, un toit, un nouveau départ

Atelier Qualification-Insertion



Formation professionnelle d'agent de restauration

pour personnes sortant de prison,
sous main de justice ou en aménagement de peine.

→ Aubervilliers
Nous aurons bientôt
une nouvelle adresse.



→ Paris
132 avenue de la République
75011 Paris
01 84 17 37 48



octobre 2015

Maisons d'accueil l'Îlot

association reconnue d'utilité publique
Siège social : 88 bd de la Villette - 75019 Paris
01 43 14 31 00 - maisons-accueil@ilot.asso.fr

www.ilot.asso.fr