

SYNTHÈSE GÉNÉRALE

La conjonction de l'enquête conduite auprès des SIAE parisiennes et des entretiens menés auprès de structures évoluant dans le secteur de la restauration dégage un diagnostic de fort besoin concernant l'accès aux métiers de la restauration auprès des salariés en insertion. Un nombre conséquent porte des projets professionnels visant des postes d'**agent polyvalent de restauration** et de **commis de cuisine**.

Ce public rencontre **dans sa grande majorité des freins liés aux compétences communicatives et techniques**, ce qui justifie l'importance de construire des parcours adaptés à son profil.

Les entretiens nous ont permis d'affiner les besoins spécifiques à travailler et d'envisager de manière plus concrète un projet de formation. La **typologie des salariés en besoin et le niveau estimé de ces derniers nous ont poussé à choisir d'orienter un parcours autour du métier d'Agent polyvalent de restauration**. La solution nous apparaissant la plus adaptée comporte deux temps, **une première partie portant sur les compétences linguistiques spécifiques au métier d'Agent polyvalent de la restauration collective, et un second temps de formation visant le Titre Professionnel d'Agent de restauration**. L'idée de ce projet est tout autant de favoriser l'autonomie langagière et technique que de valoriser les apprentissages et de donner confiance aux salariés en insertion.

Afin de réaliser ce projet de formation, le FLES de Paris mettra en place un dispositif qui demandera une coordination de projet et un accompagnement spécifique en direction des structures (ingénierie financière, élaboration du FOS en fonction du titre professionnel) qui souhaitent y inscrire leurs salariés. L'ingénierie formative et pédagogique du FOS sera réalisée en prenant comme point de repère la formation qualifiante : le contenu, les supports et la durée de la formation seront en effet pensés selon les compétences communicatives et savoirs de base à acquérir avant d'entrer en formation qualifiante.