



Objectifs

A la fin de la formation, les participant·es pourront plus aisément :

- Communiquer lors d'interactions orales liées au quotidien professionnel (avec les collègues, les encadrant·es, les usager·ères et les client·es)
- Communiquer à l'écrit : lire et comprendre une fiche recette, des règles d'hygiène et de sécurité, écrire des messages simples dans un français compréhensible
- Adapter leur posture professionnelle
- Définir leur projet professionnel en vue d'intégrer un emploi ou une formation technique dans le secteur de la restauration
- **Suite de parcours possible** : formation courte commis de cuisine au sein de l'Ecole des Cuistots Migrateurs



Approche

Un enseignement contextualisé et fondé sur l'action. Un apprentissage de la langue orale et écrite à travers la réalisation de tâches liées au secteur de la Restauration et à la découverte du métier de commis de cuisine. Un accompagnement personnalisé tout au long de la formation.



Public visé et prérequis

Personnes **primo-arrivant·es** (ayant obtenu leur premier titre de séjour il y a moins de 5 ans) signataires du **CIR** (Personnes réfugiées et BPI prioritaires) en recherche d'emploi souhaitant travailler dans le secteur de la **restauration, habitant en Ile-de-France**. Personnes évaluées à un degré de maîtrise du français (CECRL) :

Oral A2 en cours d'acquisition (A2.1) > Comprendre des mots familiers et des expressions très courantes à propos de soi-même, de sa famille, de son environnement familial, si l'interlocuteur·rice a une diction claire et un débit lent. Communiquer avec des phrases simples, poser des questions de façon simple, décrire succinctement son environnement familial. Des erreurs sont présentes mais les informations principales sont comprises.

Écrit A1 acquis (A1.2) > Savoir lire et accéder au sens de messages simples ou de textes très courts relatifs à des situations familiaires et connues. Se repérer dans des documents simples de la vie sociale et quotidienne et en comprendre quelques informations clés. Ecrire de courts et simples messages. Des erreurs sont présentes et ne gênent pas la compréhension.



Un aperçu de la formation

- Un travail en fil rouge sur la confiance en soi à l'oral comme à l'écrit
- Un travail linguistique appliqué aux situations professionnelles typiques du poste de commis de cuisine (consignes, règles de sécurité, techniques de cuisine, etc.)
- Des exercices structuraux, oraux et écrits pour consolider les bases grammaticales et lexicales et corriger les erreurs récurrentes
- Des activités d'écoute, de compréhension et de phonétique corrective, destinées à améliorer l'intelligibilité, la fluidité de la parole et la compréhension orale
- Des mises en situation professionnelles et des jeux de rôle, pour favoriser la mobilisation concrète de la langue dans des contextes professionnels réalistes
- L'acquisition de stratégies efficaces pour comprendre des documents professionnels
- La découverte des différents métiers de la restauration
- Des ateliers collectifs d'insertion professionnelle
- Un accompagnement socio-professionnelle

Du 11 décembre au 30 janvier 2025

Durée : 126h de Français Compétence Professionnelle + 42h de découverte professionnelle

Rythme : Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 9h à 17h15

Lieu : 25 rue de Romainville, 93100 Montreuil

Inscriptions

Informations collectives sur inscription. Pour en savoir plus ou orienter une personne :



contact@langues-plurielles.fr



06 03 05 22 23

Financements

Aucune participation financière n'est demandée aux stagiaires. La formation n'est pas rémunérée.



Direction régionale interdépartementale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités (DRIEETS)

01 40 38 67 75

www.languesplurielles.fr