

## Cahier des charges

### ACTION TERRITORIALISEE EMPLOI FORMATION - METIERS DE LA RESTAURATION

Date prévisionnelle de début de projet : Septembre 2019

Date prévisionnelle de fin de projet : Avril 2020

#### **Objet de la structure :**

L'association porteuse du PLIE INTERCOMMUNAL NORD ESSONNE intervient sur 7 communes et 2 intercommunalités – Etablissement Public Territorial GRAND-ORLY SEINE BIEVRE (Athis-Mons, Juvisy-sur-Orge, Paray-Vieille-Poste, Viry-Châtillon, Savigny-sur-Orge et Morangis) – Communauté d'Agglomération GRAND PARIS SUD SEINE ESSONNE SENART (Grigny).

Ce territoire de 166 849 habitants<sup>1</sup> est caractérisé par des quartiers Politique de la ville (QPV) et des Programmes de Rénovation Urbaine (Grand Vaux à Savigny-sur-Orge, Grigny 2 à Grigny, La Grande Borne – Le Plateau à Grigny et Viry-Châtillon), ainsi que les quartiers en veille du Noyer Renard et Clos Nollet à Athis-Mons, des Coteaux de l'Orge à Viry-Châtillon et des Prés Saint-Martin à Savigny-sur-Orge.

En sa qualité d'ensemblier, l'association développe des actions sur tout son territoire dans le but de promouvoir l'emploi.

- Réalisation d'un diagnostic des besoins des entreprises, des besoins des publics mais aussi des métiers en tension du territoire.
- Mise en adéquation de ces trois parties pour pouvoir mettre en place des actions de formation et de recrutement efficaces.
- Mobilisation des entreprises partenaires en vue de recrutements.

L'association favorise l'insertion des personnes en difficulté, jeunes sans qualification, de niveau V ou infra V, les demandeurs d'emploi de plus d'un an et/ou bénéficiaires des minima sociaux, les personnes relevant du RSA, de la reconnaissance Travailleur Handicapé, ou tout autre demandeur d'emploi présentant des facteurs aggravants ou des risques de marginalisation.

Son rôle est de :

1. Développer les projets de coordination et d'animation de l'offre en faveur de l'insertion et de l'économie sociale et solidaire
2. Mobiliser des employeurs et des entreprises dans les parcours d'insertion
3. Augmenter le nombre de parcours intégrés d'accès à l'emploi des publics très éloignés de l'emploi en appréhendant les difficultés rencontrées de manière globale

**L'association est un outil territorial pour favoriser l'insertion socioprofessionnelle des publics cibles du PIC (Bénéficiaires du RSA, Demandeurs d'Emploi de Longue Durée, Jeunes, ...).**

Une équipe de 12 référents uniques accompagne les publics adhérents du PLIE.

---

<sup>1</sup> Données INSEE Recensement 2016

## Contexte :

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est fortement demandeur de main d'œuvre sur des postes pérennes et saisonniers. Malgré cette demande, beaucoup d'offres restent encore non pourvues.

Cette action vise à former des demandeurs qui n'ont pas les prérequis nécessaires pour pouvoir intégrer une formation de droit commun dans le domaine de la restauration. La connaissance des publics en insertion nous amènent à avoir une approche pédagogique en matière d'ingénierie afin de permettre aux publics cibles du PIC d'intégrer dans un premier temps la formation et dans un second temps à s'insérer dans le marché du travail. La formation se limite à la phase du Titre professionnel soit 830 heures au total, incluant les immersions en entreprise.

Les candidats ayant obtenu le Titre professionnel pourront passer individuellement le CAP cuisine.

Il est à souligner la spécificité du public PLIE qui est une cible PIC. Ce public en grande difficulté d'insertion socioprofessionnelle a besoin d'une montée spécifique en compétences pour leur permettre d'être compétitif sur le marché du travail et pour favoriser leur recrutement.

## Objectifs :

L'objectif global de l'action est de :

- Former 12 stagiaires du PLIE Nord Essonne au Titre professionnel Agent de restauration. Le titulaire de ce Titre professionnel est compétent pour exercer des fonctions d'employé de cafétéria et d'employé polyvalent de restauration ou de commis de cuisine.
- Permettre au stagiaire d'être polyvalent sur les postes de production culinaire, de service au self et d'entretien des équipements et des locaux.
- Obtenir le Titre Professionnel d'agent de restauration
- Passer le SST (gestes et postures, formation en salle,...)
- Devenir un professionnel du secteur (immersion en entreprise)
- Être employable ou en capacité d'intégrer une formation en contrat de professionnalisation, afin de leur permettre un accès ou un retour durable à l'emploi.
- **L'objectif en termes de mise en emploi étant de 60% de mise à l'emploi durable : CDI, CDD de 6 mois minimum, contrats d'alternance (contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation). La densité mensuelle de travail devra être au minimum de 110 heures.**

## Description :

La mobilisation du public et le recrutement sur cette action suivra les étapes suivantes :

- Information du réseau des partenaires emploi du PLIE Nord Essonne
- Présentation de l'action de formation et des prérequis lors d'un comité opérationnel
- Pré-entretien avec chaque candidat orienté sur l'action
- Présentation collective et entretiens de motivation en présence des entreprises partenaires.

L'action d'une durée prévisionnelle totale de 830 heures prévoit le passage du Titre professionnel "Agent de restauration", dont 245 heures d'immersion au sein des entreprises partenaires ainsi qu'un accompagnement socioprofessionnel tout au long de l'action.

## Moyens mis en oeuvre :

L'association porteuse du PLIE Nord Essonne, porteur de projet, mobilise les référents de parcours afin qu'ils orientent des demandeurs d'emploi.

Elle suit le déroulement de la formation jusqu'à son terme et devra être informé de tout dysfonctionnement éventuel.

L'organisme de formation met à disposition un responsable pédagogique, qui a pour mission la coordination interne de l'action (mise en place du programme de formation, organisation des comités de pilotage et du suivi des stagiaires assurant le lien avec les référents de chaque participant).

Il mobilise également ses formateurs, chargés d'assurer la formation technique en général, la préparation aux périodes d'immersion et le suivi en entreprise. Enfin, un formateur sera chargé de la formation aux outils de recherche d'emploi ou de formation. **L'organisme de formation devra mobiliser son réseau d'entreprises pour permettre le positionnement des candidats dans le cadre de leur recherche de stage et les sorties emploi à l'issue de la formation.**

Il met également à disposition un encadrant socioprofessionnel et un encadrant technique.  
L'organisme de formation prendra en charge le remplissage des formulaires destinés à l'ASP, s'assurera de la complétude des dossiers de rémunération et saisira les données dans DOKELIO et dans SAFIR.

### **Evaluation :**

Indicateurs de résultats :

L'accès ou le retour à l'emploi durable des publics, à l'issue de l'action, se mesure par :

- le nombre de contrats de travail à durée indéterminée (CDI) ;
- le nombre de contrats de travail à durée déterminée (CDD) d'une durée égale ou supérieure à 6 mois ;
- la densité mensuelle par type de contrat ;
- le nombre de contrats d'alternance (contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation) ;
- le nombre d'orientations vers une formation certifiante/qualifiante ;
- le nombre et la nature des emplois occupés, à mettre en perspective avec le type de métiers préparés;

### **Intérêt :**

L'action territorialisée vise l'accès à l'emploi des publics qui en sont éloignés et participe aux politiques régionales de lutte contre les inégalités sociales et territoriales.

Elle s'organise en plusieurs modules et s'appuie sur une pédagogie théorique et technique et comporte une période d'immersion dans le milieu professionnel et d'une période d'examen/évaluation/validation.

Un suivi à l'emploi sera mis en place par l'organisme de formation de la sortie à 3 mois après la fin de la formation.

### **Public(s) cible(s) :**

L'action vise 12 participants du PLIE Nord Essonne dont des allocataires du RSA ayant les prérequis suivants :

- avoir un projet professionnel validé dans le secteur de la restauration
- savoir lire et écrire le français,
- avoir de la rigueur dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité,
- être mobile et autonome dans ses déplacements,
- ne pas avoir de contre-indication médicale pour exercer le métier d'agent de restauration,
- s'avoir s'intégrer dans une équipe et être capable de tenir une cadence de travail soutenue.

### **Localisation géographique :**

- MORANGIS
- ATHIS-MONS
- JUVISY-SUR-ORGE
- PARAY-VIEILLE-POSTE
- GRIGNY
- VIRY-CHATILLON
- SAVIGNY-SUR-ORGE
- CA du VAL D'YERRES VAL DE SEINE (uniquement pour les allocataires du RSA)

### **Candidature :**

Les contenus des candidatures sont détaillés dans la proposition adressée au PLIE NORD ESSONNE (**Proposition de programme, CV des intervenants, calendrier de la formation et devis de formation**).

L'organisme de formation proposera à l'association porteuse du PLIE de réaliser la session de formation **d'un montant total de la prestation en TTC** se composant de la manière suivante :

- Phase 1 : Phase de recrutement / positionnement
- Phase 2 : Préparation au titre professionnel : formation technique professionnalisant, passage du Titre Professionnel Agent de Restauration et immersion en entreprise
- Phase 3 : Phase insertion professionnelle.

**Date de remise des offres : le vendredi 12 juillet 2019 à 18H00.**

**Exclusivement par mail à :**

**[tan.ratsialainkery@orange.fr](mailto:tan.ratsialainkery@orange.fr) OU [gestion\\_ne.plie@orange.fr](mailto:gestion_ne.plie@orange.fr)**