PARCOURS PRÉPARATOIRE
FLE HCR avec certification en français professionnel # 1 - 2026-27

DISPOSITIF Bop 104 opéré par l'École des cuistots migrateurs, en partenariat avec Langues Plurielles - Public : département 75

Parcours préparatoire visant à accompagner des adultes allophones dans la construction de leur projet professionnel, la progression en français professionnel avec la passation d'un examen de français professionnel (DFP) et la découverte du secteur et des métiers de la restauration. Ce parcours prépare les bénéficiaires à une insertion professionnelle durable, à une entrée en formation qualifiante ou à une poursuite d'accompagnement vers l'emploi.

Date de la session de formation : du 5 janvier 2027 au 19 février 2027
Durée totale : 203 heures
Durée hebdomadaire : 28 heures
Modalité d'enseignement : Formation en centre
Pas de certification : Attestation de fin de formation
Public visé : Personnes allophones primo-arrivantes (BPI ou BPT), résidentes ou domiciliées dans le département de Paris (75), adultes ayant à l'oral un niveau A2 en cours d'acquisition et à l'écrit un niveau A1 acquis.
Effectif formé : 12 personnes
Lieu de formation : Langues Plurielles : 2-4 Impasse du Curé, 75018 Paris
École des Cuistots migrateurs : 25 rue de Romainville, à Montreuil

L'ÉCOLE DES CUISTOTS MIGRATEURS

L'École des cuistots migrateurs est un centre de référence pour la formation et l'insertion durable par l'emploi, ouverte à un public de personnes bénéficiaires de la protection internationale et ressortissantes de pays tiers allophones.
L'École offre des formations et parcours gratuits, soit certifiants pour les métiers de commis de cuisine et de serveur en restauration, soit axés sur la mobilisation et la découverte pour les publics nécessitant un accompagnement renforcé vers l'intégration dans un dispositif d'insertion. Grâce à une approche globale et unique, l'École favorise la reconstruction personnelle, la levée des freins psycho-sociaux et économiques, ainsi que le développement des compétences en restauration, en français et en compétences douces.
Notre association est une école solidaire, inclusive et responsable au cœur d'un écosystème engagé, en partenariat étroit avec les acteurs de l'insertion et le secteur de l'hôtellerie-restauration, ouverte sur la société et son territoire pour rendre visible la diversité et faire cuisine ensemble.

LANGUES PLURIELLES

Langues Plurielles est un organisme de formation linguistique, ouvert sur l'environnement professionnel, social et culturel. Toute l'équipe a en commun le goût de la langue et de sa transmission, l'enthousiasme dans l'enseignement et l'engagement au service de la réussite des apprenant·es. Sa conviction : la connaissance et la rencontre des langues permet de mieux comprendre le monde et y interagir.
Langues Plurielles propose des formations en français sur-mesure qui s'adressent à des adultes salarié·es ou à la recherche d'un emploi, ayant des besoins à l'oral et/ou à l'écrit liés en grande partie au poste qu'ils/elles exercent déjà ou souhaitent exercer. La structure conçoit des formations en français à partir des objectifs, envies et atouts de chaque apprenant·e, dans une volonté pédagogique de co-construction avec ses partenaires et/ou client·es.
Depuis sa création, Langues Plurielles s'engage pour le droit à la formation et soutient l'apprentissage des publics les plus éloigné·es du français et de la formation technique. Ainsi, l'organisme de formation a développé de nombreux projets de formation à visée professionnelle, et ce dans différents secteurs d'activité, et particulièrement dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration.
Langues Plurielles est certifié Qualiopi Qualité FLE depuis mai 2021.

LES OBJECTIFS DU PARCOURS PRÉPARATOIRE aux MÉTIERS DE LA RESTAURATION

Ce parcours préparatoire s'inscrit dans une **démarche d'accompagnement globale pour une insertion professionnelle durable et évolutive** d'adultes allophones ayant un niveau débutant A2.

La formation vise à :

- Progresser en français à l'oral et à l'écrit afin d'être capable de communiquer en formation technique et en situation professionnelle
- Se préparer au Diplôme de Français Professionnel (DFP niveau A2)
- Découvrir le monde du travail et affiner son projet professionnel
- Découvrir des métiers de la restauration et les réalités du secteur de l'hôtellerie-café-restauration (HCR)
- Découvrir les métiers de la cuisine
- Acquérir une posture professionnelle
- Renforcer ses capacités de communication en situation de travail
- Gagner en autonomie
- Développer des compétences clés pour réussir son insertion professionnelle

DÉTAILS DE LA FORMATION

Notre formation est pensée pour s'adapter au mieux au niveau linguistique des apprenants. Nous utilisons des approches pédagogiques variées, notamment la pédagogie par le geste et la pédagogie coopérative, adaptées à notre public et favorisant une montée en compétences durable.

La formation se construit autour de modules complémentaires permettant aux apprenants de maîtriser progressivement les interactions en contexte professionnel et de mieux préparer leur insertion dans l'emploi ou dans une formation qualifiante.

LES MODULES DE FORMATION

Module 1 : Français Compétence Professionnelle - 126 h

Ce module est axé sur le travail de la langue en contexte professionnel :

- le vocabulaire technique
- la communication orale lors des interactions orales liées au quotidien professionnel (avec les collègues, les chef·fes, les manageur·euses et les client·es),
- la compréhension des documents professionnels tels que des fiches recette, des règles d'hygiène et de sécurité,
- la communication écrite pour échanger simplement mais précisément

Thématiques :

- **FLE :** Français langue étrangère : travail sur les 4 compétences de la langues (compréhension orale et écrite, expression orale et écrite) 42 h
- **FLE :** Travail sur la prononciation et la communication orale 14 h
- **FLE :** Travail sur la conjugaison : maîtriser les temps simples et composés 14 h
- **Compétences de bases** : se déplacer dans l'espace et le temps : gérer un planning, comprendre l'organisation d'un espace professionnel. Calculer et connaître les conversions. Comprendre un environnement numérique (prendre en main un ordinateur) et découvrir les plateformes métiers : réservations clients, gestion des stocks. 21 h
- **FLP :** communiquer au travail, se présenter professionnellement, savoir contacter une entreprise, savoir rédiger un messages sur téléphone et un e-mail professionnel, connaître les règles de passation d'un entretien de recrutement 21 h
- **FOS** : français sur objectif spécifique / métiers de la restauration : acquisition du vocabulaire technique 14 h

Module 2 : Découverte des métiers de la cuisine - 10 h

Ce module permet aux apprenants de découvrir les métiers de la cuisine, de comprendre les règles à respecter en matière d'organisation et d'hygiène, et d'apprendre quelques gestes techniques aux travers de la réalisation d'un menu simple de la gastronomie française.

Thématiques :

- **Atelier Découverte des secteurs de la restauration** 3 h
- **Atelier pratique de cuisine** 7 h

Module 3 : Employabilité et compétences douces - 14 h

Nos ateliers ont été spécialement conçus pour répondre aux besoins identifiés de nos apprenants et aux besoins professionnels des secteurs en tension. Nos ateliers ont aussi pour objectif de préparer les apprenants à travailler leur confiance et à être plus autonomes afin de muscler leur insertion en entreprise.
Ils ont été adaptés à leur niveau de langue et font l'objet d'une amélioration constante grâce aux retours d'expériences que nous recueillons. Nos ateliers sont soit portés par notre équipe pédagogique ou par des partenaires ayant une expertise dans le domaine souhaité.
Thématiques :

- **Ateliers de techniques de recherche d'emploi** : finaliser son projet professionnel, rédiger un CV 7 h
- Atelier **Interagir dans un groupe** (gérer ses émotions, comprendre les différences, valoriser ses atouts) 7 h

Module 4 : Accompagnement socio-professionnel, rencontres et sorties - 18 h

En plus des ateliers, **nous accompagnons les apprenants dans la construction de leur projet professionnel.** Des permanences sociales sur des thématiques dédiées (logement, accès aux droits) permettent de **lever les freins et de favoriser les conditions d'apprentissage et d'insertion**. Nous organisons également des **visites pédagogiques dans des restaurants (commerciaux et/ou collectifs) et une rencontre avec d'anciens élèves,** permettant aux apprenants de découvrir différents environnements professionnels et de mieux comprendre les métiers et le secteur HCR.
Ces visites peuvent être complétées par une **sortie culturelle** — musées, lieux ressources du territoire, structures engagées dans l'éco-responsabilité — ainsi que par des associations partenaires, telles que Duo for a Job.

Module 5 : Passer un examen de français professionnel - 35 h

Ce module permet aux apprenants de se préparer à la passation du DFP THR (Tourisme Hôtellerie Restauration), de travailler les compétences attendues et de s'entraîner sur ordinateur, de passer l'examen de niveau A2.

Contact :
Hajer BEN ATTIA
hajer@lescuistotsmigrateurs.com
Tél : 06 61 95 06 30

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE