



FICHE PROJET

Programme FEDER-FSE+ 2021-2027

Instance de Consultation des Partenaires du : 13/12/2022

N° Identifiant : 13330

Bénéficiaire : REGION NOUVELLE-AQUITAINE
HOTEL DE REGION
14 RUE FRANCOIS DE SOURDIS
CS 81383
33000
BORDEAUX

Statut juridique :
Région

Intitulé de l'opération :
PPSMJ 2022-2024 - Lot n°21 - Métiers de la restauration - CD Bedenac CHARENTE-MARITIME - AFEC INSERTION
SUD OUEST

Localisation :
17210 Bedenac

Axe prioritaire :

Axe 4. Une Nouvelle-Aquitaine qui développe son capital humain par la formation et la création d'emploi comme levier de croissance, de compétitivité et de cohésion sociale pour les personnes, les entreprises et les territoires

Objectifs spécifiques :

4.7 - Promouvoir l'apprentissage tout au long de la vie, notamment les possibilités de renforcement des compétences et de reconversion flexibles pour tous, en tenant compte des compétences entrepreneuriales et numériques, mieux anticiper les changements et les nouvelles exigences en matière de compétences fondées sur les besoins du marché du travail, faciliter les transitions professionnelles et promouvoir la mobilité professionnelle

Fonds :
FSE+

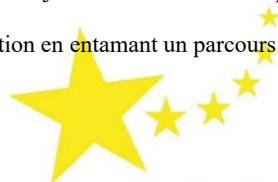
Descriptif du projet, objectifs poursuivis :

Aux termes de la loi n°2014-288 du 5 mars 2014, relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale, la formation professionnelle des personnes placées sous main de justice relève d'une compétence pleine et entière de la Région. L'article 21 de la loi susmentionnée crée de nouvelles dispositions dans le code du travail qui dispose depuis le 1er janvier 2015, dans l'article L.6121-2 que "la Région exerce, dans le cadre du service public régional de la formation professionnelle, les missions spécifiques suivantes :(...) elle finance et organise la formation professionnelle des personnes placées sous main de justice. Une convention conclue avec l'État précise les conditions de fonctionnement du service public régional de la formation professionnelle au sein des établissements pénitentiaires". Cette compétence s'étend désormais à tous les établissements en gestion publique ou déléguée à compter du 1er janvier 2016.

Deux marchés se sont depuis succédés pour proposer aux Personnes Placées Sous Main de Justice (PPSMJ) dans les 20 établissements pénitentiaires des formations majoritairement certifiantes, rattachées à des secteurs d'activités porteurs d'emploi : bâtiment, restauration, services... L'offre de formation s'est ainsi étoffée et enrichie au cours de ces dernières années.

Forte de son expérience de développement des formations pour les PPSMJ, la Région Nouvelle-Aquitaine a mené, en étroite collaboration avec la Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires (DISP) de Bordeaux, les établissements pénitentiaires et les Services Pénitentiaires d'Insertion et de Probation (SPIP) un travail important d'analyse des actions en cours et des besoins. Celui-ci a permis de dégager des axes de progrès à partir du programme 2019-2021. Ce dernier constitue en effet une offre cohérente en termes de formations dispensées et de certifications visées, en lien avec la typologie du public, les contraintes des établissements pénitentiaires et les besoins d'emploi identifiés dans les territoires. Il s'articule en outre avec les formations dispensées dans le cadre de l'Habilitation de Service Public « premier niveau de qualification ». La formation « Métiers de la restauration » - dispensée par l'AFEC INSERTION SUD OUEST au Centre de Détention de Bedenac CHARENTE-MARITIME s'inscrit dans cette démarche.

Le Programme de formation professionnelle en milieu pénitentiaire contribue à l'objectif de réinsertion des personnes détenues. Il a pour but d'élever leur niveau de qualification ou de leur permettre d'accéder à une première qualification en entamant un parcours de formation préqualifiante et qualifiante et de





valider les compétences acquises dans leurs expériences antérieures ou dans le cadre des activités suivies en détention. Le Programme de Formation

Professionnelle des personnes sous-main de justice au sein des établissements pénitentiaires concourt, entre autres, à prévenir la récidive.

L'action vise à qualifier les personnes incarcérées dans le centre de détention de Bedenac sur le TP Agent de restauration (3 sessions) ainsi que sur le TP Cuisinier (1 session) et/ou d'obtenir une certification partielle. Elle concerne les hommes et femmes incarcérés.

L'action se déroulera du 16/12/2021 au 31/12/2024 et sera assurée par l'organisme de formation AFEC INSERTION SUD OUEST.

L'organisme de formation estime à 32 le nombre de stagiaires visés par la présente action de formation.

Au total, ce sont 4 sessions de formation qui seront dispensées au cours de cette opération. Chaque session sera composée de 14 à 17 modules de formation.

Concernant le TP Agent de restauration, les modules sont les suivants :

1. Accueil et positionnement
2. Découverte du métier/milieu et environnement professionnel
3. Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP/PMS)
4. Savoirs et savoir-faire liés au développement durable
- 5.1. CCP1 : Préparer en assemblage des hors d'oeuvres, des desserts et des préparations de type "snacking" : PRÉPARER LES MATIÈRES 1ÈRES ALIMENTAIRES DESTINÉES À LA TRANSFORMATION ET À L'ASSEMBLAGE
- 5.2. CCP1 : Préparer en assemblage des hors d'oeuvres, des desserts et des préparations de type "snacking" : ASSEMBLAGE ET DRESSAGE DES HORS D'OEUVRE, DES DESSERTS ET DES PRÉPARATIONS DE TYPE SNACKING
- 6.1. CCP2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) : REMISE EN TEMPÉRATURE PCEA
- 6.2. CCP2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) : RÉALISATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE AU POSTE DE GRILLADE
7. CCP3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service : MISE EN PLACE DE LA SALLE À MANGER DU SELF SERVICE, DISTRIBUTION, SERVICE AUX POSTES FROIDS ET CHAUDS, ENREGISTRER LE CONTENU DES PLATEAUX REPAS-PRÉPARATIONS DE TYPE SNACKING-ENCAISSEMENT
8. CCP4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle : NETTOYAGE DE LA BATTERIE DE CUISINE, LAVAGE EN MACHINE DE LA VAISSELLE, DEBARRASSAGE DES PLATEAUX
10. SST (Secours et sécurité au travail)
11. Evolutions des tendances culinaires
12. Technique de recherche d'emploi et de formation
13. Accompagnement et préparation à la certification
14. Période en entreprise (stage)
15. Validation

Commentaires :

Sur cette action, l'organisme a structuré leur offre en 15 modules pour le TP Agent de restauration au regard de :

- La commande pour ce marché : 1 certification en restauration TP Agent de restauration pour 1 volume de 450/an soit 3 sessions de 450H sur la durée de l'accord cadre pour 8 stagiaires
- Le référentiel du TP Agent de restauration+ modules complémentaires : CF A2 « Programme de formation Agent de restauration » LOT 41

Concernant le TP Cuisinier, les modules sont les suivants :

1. Accueil et positionnement
2. Découverte du métier et du secteur d'activité
3. Hygiène et sécurité alimentaire HACCP
4. Amélioration de la qualité en restauration
5. CCP1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes : MISE EN PLACE DES ENTREES, CUISSONS DES ENTREES, ASSEMBLAGE/DRESSAGE DES ENTREES
6. CCP2 : Préparer, cuire et dresser des plats en poste chaud : TECHNIQUES DE BASE AU POSTE CHAUD, CUISSONS LONGUES, CUISSONS MINUTE /DRESSAGE DES PLATS, CUISSON D'UNE PRODUCTION EN QUANTITE
7. CCP3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : TECHNIQUES ET CUISSONS DES DESSERTS, ASSEMBLAGE/DRESSAGE DES DESSERTS
8. PRAP (Prévention des risques liés à l'activité physique)
9. SST (Secours et sécurité au travail)
10. Savoirs et savoir-faire liés au développement durable
11. Préparation à la sortie-techniques de recherche d'emploi et de formation
12. Période alternance-stage intra/extramuros
13. Accompagnement et préparation à la certification
14. Epreuves de certification et bilan de formation

Commentaires :

Sur cette action, l'organisme a structuré leur offre en 14 modules pour le TP Cuisinier au regard de :



- La commande pour ce marché : 1 certification en restauration TP cuisinier pour 1 volume de 700h sur la durée de l'accord cadre pour 8 stagiaires
- Le référentiel du TP Cuisinier + modules complémentaires : CF A2 "Programme de formation Cuisinier" - LOT 21. En proposant une action modulaire, ils privilégierons la construction et la mise en oeuvre de parcours personnalisé en termes de durée, de contenu, de méthodes .

Plan de financement proposé à l'ICP 13/12/2022 :

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL – Base

Dépenses :

Dépenses prévisionnelles	Montant en €
Prestations de services - Prestations externes	135 300,00 €
TOTAL DEPENSES	135 300,00 €

Ressources :

Type de financement	Taux de financement	Montant de l'Aide en €
Fonds Européens - FSE+	60.00%	81 180,00 €
Autofinancement public - AUTOFINANCEMENT PUBLIC	40.00%	54 120,00 €
TOTAL RESSOURCES	100 %	135 300,00 €

Avis de l'autorité de gestion :

Favorable : opération considérée éligible à la programmation

Le Pôle Formation et Emploi de la Région Nouvelle-Aquitaine a sollicité une demande d'aide européenne sur les crédits de l'axe 4 du Programme Nouvelle-Aquitaine FEDER-FSE+ 2021-2027 " Une Nouvelle-Aquitaine qui développe son capital humain par la formation et la création d'emploi comme levier de croissance, de compétitivité et de cohésion sociale pour les personnes, les entreprises et les territoires".

Cette opération "PPSMJ 2022-2024 - Lot n°21 - Métiers de la restauration - CD Bedenac CHARENTE-MARITIME" est assurée par AFEC INSERTION SUD OUEST.

Ce projet s'intègre parfaitement à l'objectif spécifique 4.7 - " Promouvoir l'apprentissage tout au long de la vie, notamment les possibilités de renforcement des compétences et de reconversion flexibles pour tous, en tenant compte des compétences entrepreneuriales et numériques, mieux anticiper les changements et les nouvelles exigences en matière de compétences fondées sur les besoins du marché du travail, faciliter les transitions professionnelles et promouvoir la mobilité professionnelle" - du Programme Nouvelle-Aquitaine FEDER- FSE + 2021-2027 .

Cette opération s'inscrit dans la volonté commune de prise en compte globale des questions de prévention de la délinquance et de prévention de la récidive et permet de garantir par une pédagogie adaptée, l'accès à la qualification au même titre que dans le droit commun.

Le coût total éligible s'élève à 135 300,00 euros TTC, le montant FSE s'élève à 81 180,00 euros TTC, le taux d'intervention du FSE est de 60%.

Un avis favorable est émis au titre d'un cofinancement FSE+ dans les conditions mentionnées.

