



FICHE PROJET

Programme FEDER-FSE+ 2021-2027

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

N° Identifiant : 14830

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°22 - Métiers de la restauration - CP Poitiers-Vivonne VIENNE - AFEC INSERTION SUD OUEST

Localisation :
86370 Vivonne

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+

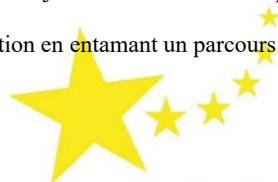
Descriptif du projet, objectifs poursuivis :

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 Pénitentiaire de Poitiers-Vivonne VIENNE 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 pénitentiaire de Poitiers-Vivonne sur les CCP1 et CCP3 du TP Cuisinier (1 session) ainsi que sur le TP Agent de restauration (3 sessions) et/ou d'obtenir une certification partielle. Elle concerne les hommes et femmes incarcérés.

L'action se déroulera du 17/12/2021 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 13 à 15 modules de formation.

Les modules sont les suivants :

=> Pour les CCP1 et CCP3 du TP cuisinier :

- Accueil et positionnement pédagogique
- Découverte du métier et secteur d'activité : Présentation générale de la restauration, présentation du métier, connaissances de base.
- Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP : Pack hygiène, la démarche de l'HACCP, fiches de procédures de l'approvisionnement à la distribution
- Amélioration de la qualité en restauration : Connaissance des produits, conservation, labels, nutrition et équilibre, amélioration de la qualité
- CCP1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes : Mise en place des entrées, cuisson des entrées, assemblage/dressage des entrées
- CCP3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : Techniques de cuissons des desserts, assemblage/dressage des desserts
- PRAP : Prévention des risques liés à l'activité physique
- SST : Le cadre juridique, la protection, examen de la victime, alerter les secours, secourir, rôle du SST, les acteurs de la prévention
- Savoir et savoir-faire liés au développement durable : Terra Nova
- Préparation à la sortie et techniques de recherche d'emploi et de formation : Le monde de l'entreprise, théorie et méthodologie de la TRE, outil téléphonique, techniques de recherches d'emploi et de formation
- Période alternance/stage intra/extra muros : Organisation de la période d'entreprise
- Accompagnement et préparation à la certification : Réalisation du dossier professionnel, mise en situation professionnelle, entretien avec le jury, préparation à la certification
- Epreuves de certification et bilan de formation : Epreuves de validation du TP Cuisinier, bilan final, évaluation de la satisfaction

=> Pour le TP Agent de restauration :

- Accueil et positionnement pédagogique
- Découverte du métier / milieu et environnement professionnel : présentation générale de la restauration, présentation du métier
- Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP/PMS) : Pack hygiène, démarche de l'HACCP, fiches procédures de l'approvisionnement à la distribution
- Savoir et savoir-faire liés au développement durable : Développement durable / Terra Nova
- CCP1 : Préparer en assemblage des hors d'oeuvres, des desserts et des préparations de type "snacking" : Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- CCP2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) : Remise en température PCEA, réalisation d'une production culinaire au poste de grillade.
- CCP3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service : Mise en place de la salle à manger du self-service, distribution et service aux postes froids et chauds, enregistrer le contenu des plateaux repas et préparation de type snacking, encaissement
- CCP 4 : 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, débarrassage des plateaux
- PRAP : Prévention des risques liés à l'activité physique
- SST : Le cadre juridique, la protection, examen de la victime, alerter les secours, secourir, rôle du SST, les acteurs de la prévention
- Evolution et tendances culinaires : Nouvelles tendances (nouveaux modes de cuisson, marché dynamique de la restauration rapide...)
- Techniques de recherche d'emploi de formation : Le monde de l'entreprise, théorie et méthodologie de la TRE, outil téléphonique, techniques de recherches d'emploi et de formation
- Accompagnement et préparation de la certification : Dossier pédagogique, préparation à l'examen
- Période en entreprise (stage) : Organisation de la période d'entreprise
- Validation : Epreuves de validation, bilan final, évaluation de la satisfaction





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	108 800,00 €
TOTAL DEPENSES	108 800,00 €

Ressources :

Type de financement	Taux de financement	Montant de l'Aide en €
Fonds Européens - FSE+	60.00%	65 280,00 €
Autofinancement public - AUTOFINANCEMENT_PUBLIC	40.00%	43 520,00 €
TOTAL RESSOURCES	100 %	108 800,00 €

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°22 - Métiers de la restauration - CP Poitiers-Vivonne VIENNE" 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 108 800,00 euros TTC, le montant FSE s'élève à 65 280,00 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.

