



## FICHE PROJET

Programme FEDER-FSE+ 2021-2027

Instance de Consultation des Partenaires du : 30/01/2023

**N° Identifiant :** 20430

**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°44 - Métiers de la restauration et de l'hôtellerie - MA Angoulême CHARENTE - AFEC INSERTION SUD OUEST

**Localisation :**  
16000 Angoulême

### 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 et de l'hôtellerie » - dispensée par l'AFEC INSERTION SUD OUEST à la Maison d'Arrêt d'Angoulême CHARENTE 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 pré qualifiante 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 la maison d'arrêt d'Angoulême sur le TP Employé d'étage en hôtellerie (1 session), sur le TP Cuisinier (1 session), sur le TP Agent de restauration (3 sessions) ainsi que sur le TP Serveur en restauration (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 44 le nombre de stagiaires visés par la présente action de formation.

Au total, ce sont 6 sessions de formation qui seront dispensées au cours de cette opération. Chaque session sera composée de 12 à 15 modules de formation.

Concernant le TP Employé d'étage en hôtellerie, les modules sont les suivants :

1. Accueil et positionnement
- 2 Présentation du secteur d'activité
- 3 L'hygiène et la sécurité alimentaire - HACCP
- 4.1 CCP1 - Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client : L'ENTRETIEN DES CHAMBRES, DES SALLES DE BAIN, DES SANITAIRES
- 4.2 CCP1 - Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client : GESTION DU LINGE - ENTRETIEN DES PARTIES COMMUNES ET DES LOCAUX DE SERVICE
- 5.1 CCP2 - Entretenir les lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner : MISE EN PLACE DU PETIT DEJEUNER - SERVICE DU PETIT DEJEUNER
- 5.2 CCP2 - Entretenir les lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner : RANGEMENT/NETTOYAGE BUFFET ET SALLE PETIT DEJEUNER
- 6 Savoirs et savoir-faire liés au développement durable
- 7 Technique de recherche d'emploi et de stage
- 8 PRAP
- 9 SST
- 10 Période en entreprise
- 11 Accompagnement et préparation à la certification
- 12 Epreuve de Certification et Bilan de formation

Concernant les CCP1 et CCP3 du TP Cuisinier Type de de niveau 3, les modules sont les suivants :

- 1 Accueil et Positionnement
- 2 Découverte du métier et secteur d'activité
- 3 Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP
- 4 Amélioration de la qualité en restauration
- 5 CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- 6 CCP 3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant
- 7 PRAP
- 8 SST
- 9 Savoirs et savoir-faire liés au développement durable
- 10 Préparation à la sortie-Techniques de recherche d'emploi et de formation
- 11 Période alternance-stage intra/extramuros
- 12 Accompagnement et préparation à la certification
- 13 Epreuves de Certification et Bilan de formation

Concernant le TP Agent de restauration Type de de niveau 3, 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 » : PREPARER LES MATIERES 1ERES ALIMENTAIRES DESTINEES A LA TRANSFORMATION ET A 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 PREPARATIONS DE TYPE SNACKING
- 6.1 CCP2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) : REMISE EN TEMPERATURE PCEA
- 6.2 CCP2 : Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) : REALISATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE AU POSTE DE GRILLADE
- 7 CCP3 : Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- 8 CCP 4 : Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
- 9 PRAP
- 10 SST
- 11 Evolution et tendances culinaires
- 12 Techniques de recherche d'emploi et de formation
- 13 Accompagnement et préparation à la certification
- 14 Période en entreprise (stage)
- 15 Validation



Concernant le TP Serveur en restauration Type de de niveau 3, les modules sont les suivants :

1. Accueil et positionnement et présentation du métier
2. L'hygiène et la sécurité alimentaire - HACCP
3. CCP1 - Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- 4.1 CCP2 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande : LANGAGE PROFESSIONNEL - PRISE EN CHARGE D'UN CLIENT - ACCUEIL/PROPOSITION
- 4.2 CCP2 - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande : PRISE DE COMMANDE - SERVICE DES BOISSONS
5. CCP3 - Réaliser le service en restauration
6. Savoirs et savoir-faire liés au développement durable
7. Technique de recherche d'emploi et de stage
8. PRAP
9. SST
10. Connaissance des produits - Accord mets et vins
11. Période en entreprise
12. Accompagnement et préparation à la certification
13. Epreuve de Certification et bilan de formation

Plan de financement proposée à l'ICP 30/01/2023 :

**PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL – Base**

**Dépenses :**

Dépenses prévisionnelles	Montant en €
Prestations de services - Prestations externes	169 000,00 €
<b>TOTAL DEPENSES</b>	<b>169 000,00 €</b>

**Ressources :**

Type de financement	Taux de financement	Montant de l'Aide en €
Fonds Européens - FSE+	60.00%	101 400,00 €
Autofinancement public - AUTOFINANCEMENT PUBLIC	40.00%	67 600,00 €
<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>100 %</b>	<b>169 000,00 €</b>

**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°44 - Métiers de la restauration et de l'hôtellerie - MA Angoulême CHARENTE" 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 169 000,00 euros TTC, le montant FSE s'élève à 101 400,00 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.

