



**Le catalogue des formations 2024 – 2025 :
métiers dynamisés par l'organisation d'événements sportifs
et culturels à Paris**

www.paris.fr

© : ASFOREST

© : FarinezVous



SOMMAIRE

Formations	Organismes	Pages
Les Préparations Opérationnelles à l'Emploi (POE) : des formations sur-mesure pour accéder à l'emploi rapidement		6
Les formations aux métiers de l'hôtellerie-restauration		7
Formation certifiante d'employé d'étage	ASFOREST	8
Formation préparant l'examen du Titre Professionnel Commis de cuisine	Café Sawa	9
Formation pré-qualifiante pour une insertion durable et évolutive dans le secteur de la restauration	L'école des Cuistots migrants	10
Parcours certifiant en apprentissage vers le métier de commis de cuisine	L'école des Cuistots migrants	11
Tournesol, former les personnes réfugiées et primo-arrivantes au métier de commis de cuisine	Refugee Food	12
Commis de cuisine	Pass'sport pour l'emploi et Naxis	13
Réceptionniste en hôtellerie	Pass'sport pour l'emploi et Naxis	14
Des Étoiles et des femmes, formation au CAP cuisine	La Table de Cana Paris Nord Ouest	15
Les formations aux métiers de la propreté		16
POEI métiers de la propreté	Abajad & MeetnSpeak	17
Ad'hoc Alpha, préparation aux métiers du nettoyage et de la propreté	Arès, Instep (Collectif Ad'hoc)	18
Les formations aux métiers du sport		19
Parcours maître-nageur sauveteur et adaptation aquatique	Groupe d'employeurs pour l'insertion et la Qualification (GEIQ) Sport Solutions	20
Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport (BPJEPS) spécialité Activités Pour Tous (APT) inclusif	Kabubu	21
Les formations aux métiers du commerce et de la logistique		22
Une école pour les fleuristes de demain : assistante fleuriste	Du Pain & des Roses	23
Ecole de boulangerie inclusive : formation aide boulanger	Farinez'vous	24
Insertion professionnelle innovante dans la mode durable : conseiller.ère de vente mode durable	Fashion Green Hub Grand Paris	25
Objectif CACES	FLES de Paris	26
Les formations aux métiers de l'audiovisuel		27
Paris Talents : parcours audiovisuel et régie événementielle	Belleville citoyenne	28
Découvrez les autres programmes de la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi		29



Avant-propos



Afaf El Kaoun - Gabelotaud, adjointe à la Maire de Paris chargée des entreprises, de l'emploi et du développement économique.

Avec le programme de formation "Paris Tous en Jeux", 1 800 Parisiennes et Parisiens ont ainsi pu se former et jouer un rôle actif dans cette réussite collective.

C'est dans cet élan que s'inscrit dorénavant "Paris Hospitalités". Ce nouveau programme de formation répond aux défis actuels des secteurs en plein « boom », de l'hôtellerie et de la restauration à la logistique, en passant par les métiers du sport et des arts. Il offre pour sa première édition, 270 places de formation entièrement financées, avec une priorité donnée aux Parisiennes et Parisiens les plus éloignés de l'emploi.

"Paris Hospitalités" met à l'honneur les approches pédagogiques innovantes et adaptées aux besoins des apprenants, en complément de l'offre de formation existante. Le programme s'inscrit également dans le cadre d'un partenariat fort et de qualité avec France Travail.

Paris est à vos côtés pour vous accompagner dans votre parcours vers l'emploi et la réussite. Je ne peux que vous inviter à en profiter ! Bonne lecture

Présentation du programme

De nombreux métiers sont en tension dans la capitale et les entreprises ont souvent des difficultés à recruter. Après le succès des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024, une attention particulière est portée aux secteurs de l'hôtellerie, restauration, accueil touristique, commerce, logistique, arts et spectacle et les métiers du sport. Ces métiers profitent aujourd'hui de l'élan apporté par les Jeux et de la création d'emplois générée par l'organisation de nombreux événements sportifs et culturels internationaux dans les nouvelles infrastructures.

Mis en œuvre par des associations et structures implantées à Paris et dans la petite couronne, les parcours de formations proposés sont pré-qualifiants, qualifiants ou certifiants. Ils présentent des contenus variés en termes de pédagogie, d'intensité horaire et de durée.

Avec le soutien de la collectivité parisienne, 17 actions portées par 15 structures seront mises en œuvre en 2024 – 2025, et permettront à près de 270 bénéficiaires de s'engager dans des parcours d'insertion professionnelle durable.

Comment s'inscrire à une formation Paris Hospitalités ?

Les inscriptions se font directement auprès des organismes de formation dont les sites internet et adresses mail sont précisés dans les pages ci-après. Les dates sont données à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modifications. Vous êtes invités à vous renseigner directement auprès des structures.

Plus d'infos : [Paris Hospitalités : des offres de formation dans des - Ville de Paris et Île-de-France Formation | Région Île-de-France](#)



France Travail, partenaire de Paris Hospitalités



De 2019 à 2024, France Travail Paris a soutenu le programme Paris Tous en Jeux et entend poursuivre sa collaboration étroite avec la Ville de Paris dans le cadre du lancement du nouveau programme Paris Hospitalités.

Dans la continuité des JOP 2024 et comme l'illustre le lancement du portail Mon emploi après les Jeux en Île-de-France en septembre 2024, France Travail et ses partenaires restent mobilisés pour apporter des solutions adaptées aux besoins des entreprises du territoire, faciliter le retour à l'emploi des chercheurs d'emploi et pérenniser l'emploi des salariés formés à l'occasion des Jeux.

Les formations proposées par le programme Paris Hospitalités complètent parfaitement l'offre de service en direction des Parisiens et constituent un levier d'insertion vers l'emploi incontestable. Elles permettent de qualifier des candidats et de satisfaire les besoins des entreprises locales sur des métiers porteurs qui recrutent.

Avec engagement et conviction, France Travail Paris renouvelle son soutien et la mobilisation de ses équipes pour la réussite de ce nouveau programme.

Les Préparations Opérationnelles à l'Emploi (POE) : des formations sur-mesure pour accéder à l'emploi rapidement

La préparation opérationnelle à l'emploi (POE) est une formation permettant d'acquérir ou de développer les compétences professionnelles nécessaires à la satisfaction d'un besoin de recrutement préalablement identifié. Elle peut être individuelle (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle – POEI) ou collective (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective - POEC)

La POE est co-construite par France Travail, les entreprises, et les OPérateurs de COmpétences (OPCO). D'une durée de 450 heures, voire 600h pour certains publics, le parcours de formation se déroule au sein de l'organisme de formation, en lien avec l'entreprise, et ouvre droit au statut de stagiaire de la formation professionnelle, à une rémunération voire à une aide complémentaire (mobilité, restauration, hébergement).

À l'issue de la POE, dès lors que les objectifs de formation sont atteints, l'entreprise s'engage à recruter le stagiaire en CDD de 12 mois minimum, CDI, contrat de professionnalisation en CDI ou en CDD d'au moins 6 mois ou contrat d'apprentissage d'au moins 6 mois.

Publics visés :

- Employeurs privés ou publics rencontrant des difficultés de recrutement
- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail, indemnisés ou non, y compris les bénéficiaires de la protection internationale signataires d'un Contrat d'Intégration Républicaine (CIR)
- Salariés en contrat d'insertion

Certaines formations Paris Hospitalités sont proposées sous la forme de POEC ou POEI. Une session de formation n'est ouverte qu'à la condition que des entreprises aient manifesté des besoins en compétences à France Travail et à l'organisme de formation. Les formations gratuites en POE sont signalées dans le catalogue par ces logos :



Les formations aux métiers de l'hôtellerie-restauration



Objectifs et contenus de la formation :

Afin de faciliter la montée en compétences et le retour à l'emploi des Parisiennes et des Parisiens après les Jeux Olympiques et Paralympiques, cette formation vise à consolider les acquis parfois appris « sur le tas » lors d'une première expérience, de professionnaliser les candidat-e-s, d'acquérir une certification professionnelle et de trouver un emploi pérenne dans le secteur de l'hôtellerie. Elle sera réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) ou d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), en partenariat avec France Travail.

Cette formation inclut :

- Des modules techniques et pratiques sur l'environnement de l'hôtellerie, l'accueil et la communication, l'hygiène et la sécurité, le service d'étages ainsi que des compétences clés (FLE, bureautique, IA), de l'anglais et des compétences douces (gestion du stress, du temps...);
- Une période d'immersion au sein d'une entreprise partenaire ayant des besoins en recrutement.

À l'issue de cette formation vous serez apte à mettre en ordre les chambres et les parties communes d'un établissement hôtelier, contribuer à l'entretien du linge et effectuer le service du petit déjeuner. Vous serez capable de contribuer à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle.

Vous pourrez prétendre à l'obtention d'un CQP Employé d'étages de niveau 3, reconnu par la branche professionnelle HCR.

Suites de parcours envisagées : Dans le cadre de la POE, des partenariats avec plusieurs entreprises du secteur sont conclus pour des recrutements en tant qu'employé d'étage.

L'employé d'étages est au cœur de la qualité de service d'un établissement hôtelier : discrétion, sens du travail bien fait et à l'affût des moindres détails pour satisfaire les clients.



- 12 places par session
- Parisien.ne.s inscrit.e.s à France Travail
- Français : Niveau A2 minimum du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL)



- Session 1 : 17 décembre 2024 au 26 mars 2025
- Session 2 : 27 mars au 30 juin 2025
- 315h en centre de formation et 119h en stage en entreprise



4 rue de Gramont, 75002 Paris
(Métro Quatre-septembre)
32 avenue Reille, 75014 Paris (RER,
Tram Cité universitaire)



Merci d'envoyer votre CV à :
contact@asfoconnect.com en précisant
dans votre mail « CQP Employé d'étage –
Paris Hospitalités ». Vous serez contacté-e
pour assister une réunion d'information
collective.

Pour en savoir plus : <https://asfoconnect.com/formation-employee-detage/>

Objectifs et contenus de la formation :

Formation certifiante au métier de commis de cuisine visant à faciliter l'insertion professionnelle de personnes en situation d'exil, pouvant être réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), en partenariat avec France Travail. Elle a pour objectifs de permettre aux bénéficiaires d'acquérir les compétences nécessaires pour obtenir le Titre Professionnel Commis de Cuisine (formation aux 4 blocs de compétences attendus), d'améliorer leur maîtrise de la langue française (passage du Test de Connaissances en Français), d'acquérir les compétences numériques de base, et celles utiles pour la recherche d'emploi. Un stage de 2 semaines en entreprise et un accompagnement vers l'emploi individuel sont également prévus.

Suites de parcours envisagées : Le métier ciblé est celui de commis de cuisine. En cas de POEI, des partenariats avec des entreprises du secteur sont conclus pour des recrutements à l'issue de la formation, selon le déroulement de la formation et des stages. Accompagnement vers de l'intérim pour les élèves en transition, ou vers une autre formation selon le projet (bac pro, CQP, CAP), ou l'auto-entrepreneuriat.



- 9 places minimum
- Parisien.ne.s inscrit.e.s à France Travail, primo-arrivants, signataires du Contrat d'Intégration Républicaine, notamment Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI), ayant déjà acquis le niveau A2 du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL) à l'écrit et à l'oral, pouvant effectuer des calculs/conversions simples.



Maison Bakhita, 5 ter rue Jean Cottin,
75018 Paris (Métro Marx Dormoy)



- Se renseigner auprès de l'association
- 5 mois de formation à temps plein dont 2 semaines de stage en entreprise et une immersion professionnelle hebdomadaire en semi-autonomie au sein d'un Food Truck pédagogique.



Par mail à luan.sawa@gmail.com ou
anthonymahieux.sawa@gmail.com

Pour en savoir plus : www.instagram.com/associationsawa/

Objectifs et contenus de la formation :

Formation préqualifiante de 8 semaines réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) en partenariat avec France Travail et avec le Groupe Lecointre, pour acquérir les compétences techniques et linguistiques nécessaires pour intégrer durablement le secteur de la restauration, en tant que plongeur ou aide-cuisinier. Outre des cours de français à visée professionnelle et des modules d'apprentissage du métier, elle prévoit une formation aux premiers secours (PSCI), une sensibilisation aux usages de base du numérique, des ateliers de prévention des risques musculo-squelettiques, et de posture, gestion des conflits et des émotions en milieu professionnel, ainsi qu'un accompagnement socio-professionnel individuel et collectif. Cette formation n'est pas certifiante mais elle permet de valider certains blocs de compétences du TFP Commis de cuisine de Niveau 3. En lien avec la POEI, les élèves réaliseront un stage pratique de 2 semaines au sein d'un restaurant pour préparer leur mise en emploi directement après la formation.

Suites de parcours envisagées : Emploi salarié durable (CDI ou CDD+ 6 mois) au sein d'un restaurant du Groupe Lecointre, partenaire de cette action, ou chez un autre employeur éventuellement.



- 12 places
- Parisien.ne.s inscrit.e.s à France Travail ou en capacité de s'y inscrire, Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI) et immigré.e.s allophones en situation de précarité (sans ressource, bénéficiaires du RSA, résidentes des quartiers prioritaires ou de veille active de la ville de Paris), dont les fragilités nécessitent un accompagnement adapté pour renforcer leur confiance, leur reconstruction et leur insertion économique et sociale. Avoir un faible niveau de français (post-alpha/infra A1 du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues - CECRL) et un intérêt pour la cuisine et le secteur de la restauration.



- Du 13 novembre 2024 au 22 janvier 2025
- 8 semaines à temps plein dont 2 en entreprise



25 Rue de Romainville 93100 Montreuil
(Métro Mairie de Montreuil)



Par mail à :
ecole@lescuistotsmigrateurs.com

Pour en savoir plus : www.ecoledescuistotsmigrateurs.com/

Objectifs et contenus de la formation :

Ce parcours de 11 mois en apprentissage mène à l'examen du TFP de commis de cuisine de niveau 3 ainsi qu'au Diplôme de Compétence en Langue (DCL). Il se décompose en une Prépa Alternance de 2 semaines (Formation intensive en français à visée professionnelle), une formation en apprentissage de 10 mois à temps plein (25% de temps en Ecole et 75% de temps en entreprise) et 2 semaines post-apprentissage pour finaliser la préparation à l'insertion professionnelle et préparer le passage du DCL. L'objectif global est de mener les bénéficiaires à un niveau de compétence professionnelle dans le secteur de la restauration et d'aisance linguistique et sociale qui favorise leur autonomie dans la construction de leur projet professionnel, leur insertion et leur évolution future.

Suites de parcours envisagées : Emploi salarié durable (CDI ou CDD de + 6 mois) chez l'un des 150 employeurs franciliens partenaires de l'Ecole (restauration traditionnelle et collective). Idéalement, recrutement post-formation par l'entreprise de l'apprentissage. Poursuite possible vers des qualifications de niveau supérieur (TFP de niveau 4 Cuisinier par exemple) ou la création d'une activité.



- 12 places
- Parisien.ne.s de 18 ans à 29 ans Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI) et immigré.e.s allophones en situation de précarité (sans ressource, bénéficiaires du RSA, inscrit.e.s à France Travail, résident.e.s des quartiers prioritaires ou de veille active de la ville de Paris), résidant de manière légale sur le territoire français, dont les fragilités nécessitent un accompagnement adapté pour renforcer leur confiance, leur reconstruction et leur insertion économique et sociale. Avoir un niveau minimum de français A1 (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues - CECRL) à l'écrit et à l'oral et être lecteur-scripteur (savoir lire, écrire, compter).



- 2 sessions en simultané de septembre 2025 à août 2026
- 11 mois à temps plein majoritairement



25 Rue de Romainville 93100 Montreuil
(Métro Mairie de Montreuil)



Par mail à :
ecole@lescuistotsmigrateurs.com ou en remplissant le formulaire d'inscription (<https://airtable.com/appipmjLRbcjZJUik/shr9AflQsVBg7BKBW>)

Objectifs et contenus de la formation :

Cette formation, qui prendra la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) en partenariat avec France Travail, comprend un volet de formation professionnelle qualifiante (Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine), un volet de formation linguistique à visée professionnelle (avec passage du Diplôme de Compétence en Langue), des modules transversaux de compétences douces et ateliers numériques, des stages d'immersion en entreprise ainsi qu'un suivi individualisé de préparation à l'entrée en emploi. En parallèle, les bénéficiaires seront accompagnés dans leurs démarches sociales, incluant l'accès au logement et à l'hébergement, aux droits, à la santé.

Suites de parcours envisagées : Le métier ciblé est celui de commis de cuisine. Des partenariats avec plusieurs entreprises de la restauration traditionnelle (Nouvelle Garde, Accor, Groupe Bertrand, Dalia Group, Fuga Family) sont conclus pour des recrutements en emploi à l'issue de la formation, selon le déroulement de la formation et des stages.



- 12 places
- Parisien.ne.s inscrit.e.s à France Travail, Bénéficiaires de la Protection Internationale ou primo-arrivants, avec un titre de séjour autorisant à travailler. Avoir signé le Contrat d'Intégration Républicaine (CIR) et avoir réalisé la formation linguistique de l'OFII – ou être sur le point de la terminer, avoir un niveau de français A1 minimum à l'écrit et A2 à l'oral (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues- CECRL). Une motivation réelle pour se reconverter, se professionnaliser ou s'insérer dans la cuisine est également nécessaire, évaluée lors d'une réunion d'information, entretien, test linguistique, et une immersion en cuisine.



- du 24 Septembre 2024 au 12 Mars 2025
- Soit 5,5 mois à raison de 28h par semaine



Césure au 13 rue Santeuil, 75005 Paris (Métro Censier-Daubenton) ;
Plateau technique du CEPROC au 19 rue Goubet, 75019 Paris (Métro Ourcq)



Par mail à : formations@refugee-food.org

Pour en savoir plus : <https://refugee-food.org/>

Objectifs et contenus de la formation :

La formation permettra aux stagiaires de maîtriser les techniques de cuisine et de les appliquer dans leur établissement selon les cartes élaborées et les exigences de la structure. Elle inclut des modules liés au sport et à la performance, sur les compétences douces et sur les savoirs faire professionnels (production culinaire, hygiène, technologie nutrition...). Elle sera réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), en partenariat avec France Travail.

Suites de parcours envisagées : En emploi au sein de l'entreprise de la POEI.



- 9 places
- Demandeur.se d'emploi parisien.ne. s ayant un niveau linguistique A2 minimum (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues – CECRL)
- Pas de contre-indication médicale à la pratique sportive.



2 rue de d'Olivet 75007 (métro Vanneau) ;
160 rue Pelleport, 75020 (métro Télégraphe) ;
Gymnase des Poissonniers 75018 (métro Porte de Clignancourt)
et 56 rue Boissière 75016 (métro Victor Hugo)



- Session 1 : Janvier à avril 2025
- 380h de module métier, 200h de module sport et performance, 120h en stage
- Chez Pass'Sport pour l'Emploi : du lundi au vendredi, de 9h à 17h avec 1h de pause pour le déjeuner.
- Chez Naxis : du lundi au vendredi, de 9h30 à 17h30 avec 1h de pause pour le déjeuner.
- Pour l'entreprise dans laquelle s'effectue le stage : selon la convention collective de l'entreprise



- Soit une manifestation de l'intérêt spontanément, via le formulaire d'inscription sur le site internet
- Soit directement auprès de l'adresse email recrutement@sport-pour-l-emploi.com

Pour en savoir plus : <https://sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/>

Objectifs et contenus de la formation :

La formation vise à permettra aux stagiaires d'assurer l'accueil des clients de l'hôtel tout au long de leur séjour et leur fournir toute information nécessaire au bon déroulement de celui-ci : traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients. Elle inclut des modules liés au sport et à la performance, sur le développement des compétences douces et sur les savoirs faire professionnels (accueillir le client, gérer les activités de réservation et de facturation...). Elle sera réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), en partenariat avec France Travail.

Suites de parcours envisagées : En emploi au sein de l'entreprise de la POEI.



- 15 places
- Demandeur.se d'emploi parisien.ne.s ayant un niveau linguistique B1 minimum (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues – CECRL) en français et en anglais
- Pas de contre-indication médicale à la pratique sportive.



- Session 1 : Janvier à avril 2025
- Session 2 : Mars à juin 2025
- 18 semaines, réparties entre le Module Sport et Performance avec Pass'Sport pour l'Emploi (200h soit 6 semaines) et le Module technique Métier avec Naxis (295h soit 9 semaines) et le stage en entreprise (119h soit 3 semaines).
- Chez Pass'Sport pour l'Emploi : du lundi au vendredi, de 9h à 17h avec 1h de pause pour le déjeuner.
- Chez Naxis : du lundi au vendredi, de 9h30 à 17h30 avec 1h de pause pour le déjeuner.
- Pour l'entreprise dans laquelle s'effectue le stage : selon la convention collective de l'entreprise



160 rue Pelleport, 75020
(métro Télégraphe) ;
Gymnase des Poissonniers 75018
(métro Porte de Clignancourt)
et 56 rue Boissière 75016
(métro Victor Hugo)



- Soit une manifestation de l'intérêt spontanément, via le formulaire d'inscription sur le site internet
- Soit directement auprès de l'adresse email recrutement@sport-pour-l-emploi.com

Pour en savoir plus : <https://sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/>

Objectifs et contenus de la formation :

Cette action, réservée aux femmes, propose de suivre une formation culinaire gratuitement auprès de chefs étoilés de la gastronomie ou de la bistronomie, tout en bénéficiant d'un suivi socio-professionnel global individuel, afin de favoriser le retour à l'emploi. La formation prévoit une remise à niveau (français, mathématiques, numérique...), un accompagnement socio-professionnel (accès aux droits, coaching, accompagnement pour garde d'enfants, ateliers tels que de la sophrologie, aide pour le retour à l'emploi) et une formation professionnelle en alternance avec 490h de stage en entreprise. Cette formation, mise en œuvre par le Greta Metehor et financée par la Région Ile-de-France, leur permet de préparer le passage du CAP cuisine.

Suites de parcours envisagées : Commis de cuisine dans tous types de restaurants « classiques », création de services de traiteur, création/reprise de points de restauration, restauration collective plutôt haut de gamme, ou bien poursuite des études vers un BAC Pro ou un autre CAP (par exemple : CAP Pâtisserie) ou mentions complémentaires.



- 12 places
- Parisiennes inscrites à France Travail, habitantes des 18, 19 et 20^e arrondissements ou d'un quartier politique de la ville d'un autre arrondissements, motivées pour les métiers en cuisine, ayant un niveau minimum de 3^{ème}



Collège Georges Méliès, 45 rue de Tanger,
75019 Paris (Métro Stalingrad ou Riquet)



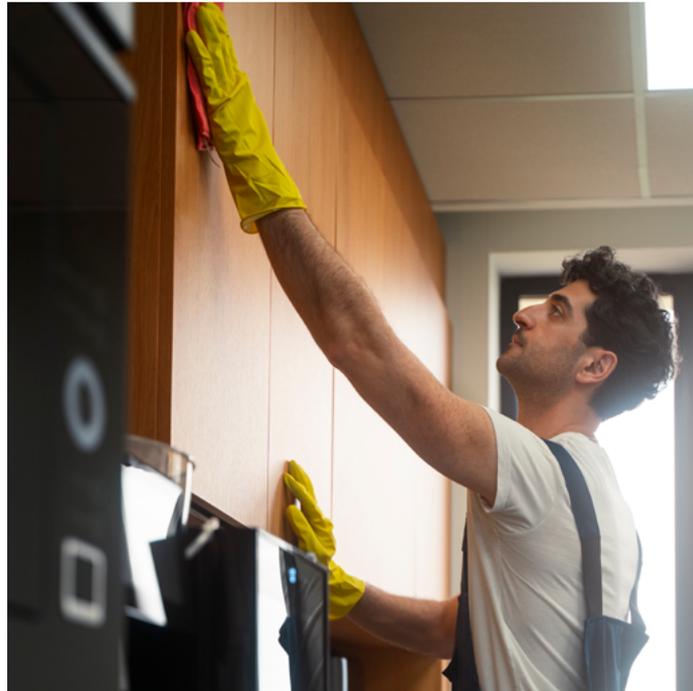
- Du 6 novembre 2024 au 17 juin 2025
- 560h de formation professionnelle, 490 h de stage en restaurant et 100h d'accompagnement global, soit 7 mois à temps plein



Se renseigner auprès de l'équipe projet :
Phyllie Diallo (phyllie.diallo@latabledecana-genevilliers.com)
et Selma Ben Lahcen
(selma.benlahcen@latabledecana-genevilliers.com)

Pour en savoir plus : <https://latabledecana.com/>

Les formations aux métiers de la propreté



Objectifs et contenus de la formation :

Formation préqualifiante réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) en partenariat avec France Travail, pour acquérir les compétences techniques et linguistiques nécessaires pour intégrer durablement le marché du travail dans le secteur de la propreté, en tant que laveur de vitres ou agent de propreté et d'hygiène. Elle propose des modules de découverte de ces métiers, d'acquisition de compétences en communication professionnelle (avec passage du Test de Connaissance en Français), en calculs de base et appliqués au secteur de la propreté, de compétences techniques (avec immersion professionnelle et stages en entreprise), un module numérique, un travail sur les outils de la recherche d'emploi, des ateliers transverses. Les participant.e.s bénéficient d'un accompagnement individuel socio-professionnel tout au long du parcours, et de tutorat et mentorat.

Suites de parcours envisagées : Les métiers ciblés sont ceux de laveur de vitres ou agent de propreté et d'hygiène. Dans le cadre de la POEI, des partenariats avec plusieurs entreprises du secteur sont conclus pour des recrutements en emploi à l'issue de la formation, selon le déroulement de la formation et des stages.



- 12 places
- Parisien.ne.s inscrit.e.s ou en capacité de s'inscrire à France Travail, qui cherchent à accroître leurs qualifications et à améliorer leurs perspectives d'emploi dans le secteur de la propreté, avec un niveau de français à partir du A2 du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL) à l'oral et A1 à l'écrit acquis.



80 rue de la Marne, 92120 Montrouge
(Métro Châtillon-Montrouge)



- Du 7 avril 2025 au 11 juillet 2025
- 12 semaines à raison de 35h hebdomadaires



Par mail à : bilal@abajad.com
et hello@abajad.com ou par téléphone
au 06 28 25 81 20

Pour en savoir plus : <https://www.abajad.com/nos-formations/>

CCPI du Titre Professionnel Agent de propreté et d'hygiène, Certificat Sauveteur Secouriste du Travail (SST), certificat de formation Gestes et Postures, DELF A2 ou B1

Objectifs et contenus de la formation :

Ad'hoc Alpha est un parcours d'accompagnement et de formation qui vise le secteur de la propreté et de l'hygiène, réalisé sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), en partenariat avec France Travail. Un sas préparatoire de 3 semaines (accompagnement aux démarches administratives, ateliers professionnels, validation du projet, mises en lien entreprises) précède la POEI. Celle-ci est composée d'une formation technique aux métiers de l'hygiène (CCPI du Titre Professionnel Agent de propreté et d'hygiène), d'une remise à niveau (français avec passage du DELF et calcul appliqués), du passage des certificats Sauveteur Secouriste du Travail et gestes et postures. D'autres ateliers seront proposés, tels que : image professionnelle, outils digitaux en entreprise, techniques de recherche d'emploi, ainsi qu'un stage de 2 semaines en entreprise.

Suites de parcours envisagées : Les métiers ciblés sont ceux du nettoyage et de la propreté (agent de propreté, technicien, maintenance, ...). Dans le cadre de la POEI, des partenariats avec plusieurs entreprises du secteur sont conclus pour des recrutements en emploi à l'issue de la formation, selon le déroulement de la formation et des stages. Il est également possible de poursuivre en formation qualifiante (CAP, titre professionnel). Les bénéficiaires qui souhaiteraient se réorienter à l'issue de la formation ou qui n'auraient pas validé la certification seront également accompagnés vers une sortie positive.



- 12 places
- Parisien.ne.s inscrit.e.s à France Travail : primo arrivant.e.s (dont Bénéficiaires de la Protection Internationale), ou personnes avec des difficultés linguistiques fortes (Niveau <A1.1 du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL) c'est-à-dire non scripteurs/non lecteurs pour des personnes francophones ou de niveau A1.1 acquis à l'écrit pour les non francophones), intéressé.e.s et motivé.e.s par le secteur de la propreté, sans contre-indication physique à l'exercice de l'activité.



- Du 15 février 2025 au 31 août 2025
- 574h et un stage de 2 semaines, répartis sur 20 semaines, avec une demi-journée de libre par semaine



INSTEP, 8 rue Charles Michel, 93200 Saint-Denis (RER Saint-Denis)



Par mail à l'équipe d'Ares+ : programmes.accompagnement@ares-association.fr

Pour en savoir plus : <https://collectif-adhoc.fr/>

Les formations aux métiers du sport



© : Kabubu

Objectifs et contenus de la formation :

Parcours d'insertion, de professionnalisation et de qualification dans le champ du sport, en particulier de la natation, qui vise les métiers de surveillant et de maître-nageur sauveteur. Il propose une première phase préparatoire « Onboarding », afin de donner à chaque stagiaire les outils et les pratiques qui vont lui permettre de réussir son intégration et, plus largement, de prendre en main et gérer durablement son parcours professionnel (modules positionnement et mobilisation, gestion de carrière, communication, rapport au corps, sécurité au travail et réglementation, vie sociale, savoirs de base, formation technique sur site, stage). La seconde phase forme, dans le cadre du chantier d'insertion Emploi Sport Solutions, aux compétences à acquérir pour devenir Surveillant.e de baignade (savoir-faire de base, communication, projet et projet de groupe, nageur-sauveteur, hygiène du sportif, informatique, loi et règlement, formation en situation de travail). Le diplôme visé est le Brevet National de Sécurité de Sauvetage Aquatique (BNSSA). Le projet prévoit également un accompagnement social et professionnel renforcé des bénéficiaires, ainsi que du tutorat.

Suites de parcours envisagées : À la suite du parcours de formation, soit les diplômé.e.s postulent pour occuper un poste de surveillant.e de baignade (dans une piscine municipale, un équipement sportif, un club de natation), soit ils souhaitent poursuivre leur formation pour obtenir le Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport, spécialisation Activités Aquatiques et Natation (BPJEPS AAN, en alternance), et devenir maîtres-nageurs sauveteurs. Pour cela, il leur sera proposé d'intégrer le GEIQ Sport Solutions.



- . 18 places
- . Parisien.ne.s inscrit.e.s à France Travail, éligibles à l'Insertion par l'Activité Économique, exprimant un intérêt pour le secteur et les métiers du sport, capables de nager 100 mètres sans contrainte de temps, de mettre la tête sous l'eau pendant quelques secondes, n'ayant pas d'appréhension avec l'eau et le milieu aquatique, motivé.e.s et ayant de l'empathie pour tous les publics, en bonne condition physique, ayant un certificat de non contre-indication à la pratique et à l'enseignement de la natation, et un niveau de français B1 minimum du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL).



- . Du 2 septembre 2024 au 31 mai 2025
- . 504 heures de formation réparties sur 9 mois



102 rue du Mont-Cenis 75018 Paris (Métro Simplon) et piscines à Villejuif (94) et dans Paris 18^e



Par mail à support@sportsolutions.fr

Pour en savoir plus : <https://www.sportsolutions.fr/>

Objectifs et contenus de la formation :

Cette formation vise l'obtention du BPJEPS APT, qui permet d'encadrer des activités physiques variées pour différents publics. Les apprenants acquerront les compétences nécessaires pour se spécialiser dans la création et l'animation de séances sportives inclusives (sensibilisation aux diverses problématiques liées à la pratique sportive, telles que le handicap, la lutte contre les discriminations, ...). Le parcours est composé d'une première phase de 4 mois (« STEP ») qui prévoit la découverte du métier, une remise à niveau intensive en français professionnel (objectif B1), le passage du diplôme des premiers secours (PSC1), des ateliers de numérique, une préparation aux Tests d'Exigences Préalables (TEP), une aide à la recherche de contrats d'alternance, un suivi socio-professionnel individuel. La 2^e phase est la formation au BPJEPS APT inclusif, réalisée en alternance avec une immersion en entreprise, qui permet d'obtenir le diplôme et la carte professionnelle.

Suites de parcours envisagées : Emploi d'éducateur socio-sportif en association, club sportif, services des sports municipaux, activités périscolaires, centres de loisirs, secteur du tourisme...



- 12 places pour la phase 1 « STEP »
- 20 places pour la phase 2 « BPJEPS APT inclusif »
- Pour « STEP » : Parisien.ne.s majeur.e.s, Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI) ou Temporaire (BPT), ou primo-arrivants, inscrits ou éligibles à France Travail, ayant un projet professionnel dans le domaine du sport et de l'animation, avec un niveau de français écrit et oral A2 confirmé (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues - CECRL)
- Pour « BPJEPS APT inclusif » : Parisien.ne.s majeur.e.s, BPI ou BPT ou primo-arrivants, ou personnes locales éloignées de l'emploi. Avoir un niveau à l'écrit et oral équivalent à B1, être titulaire du PSC1, présenter un certificat médical de non contre-indication à la pratique des « Activités physiques pour tous » datant de moins d'1 an à la date de l'entrée en formation, satisfaire aux Tests d'Exigences Préalables (TEP). Il est conseillé d'avoir une pratique sportive régulière dans plusieurs disciplines.



- Pour « STEP » : Avril à juillet 2025
- Pour « BPJEPS APT » : septembre 2025 à juillet 2026
- Pour « STEP » : 456h de formation et 28h de stage
- Pour « BPJEPS APT » : 756h de formation et 300h en entreprise



Césure, 13 rue Santeuil 75005 Paris
(Métro Censier-Daubenton)



Par mail : formation@kabubu.fr

Pour en savoir plus : www.kabubu.fr

Les formations aux métiers du commerce et de la logistique



© Du Pain & des Roses



Une école pour les fleuristes de demain – assistante fleuriste

Certificat de qualification professionnelle (CQP) assistante fleuriste.

Objectifs et contenus de la formation :

La formation comprend des modules théoriques et pratiques : la fleuristerie botanique, les bases du métier de fleuriste, les techniques de vente, la fleur durable... Un accompagnement à l'insertion professionnelle est prévu tout au long de la formation, ainsi qu'un module de sensibilisation aux enjeux de la transition écologique du secteur floral.

Les différents modules :

- Module des apprentissages fondamentaux
- Module des pratiques maîtrisées
- Module d'approfondissement et d'accompagnement vers la certification.
- Module de préparation de la certification
- Module de mise en situation professionnelle (stage)

Suites de parcours envisagées : En emploi auprès d'un fleuriste ou vers une autre formation fleuriste.



- 7 places par session
- Parisiennes inscrites à France Travail, suivies par un.e travailleur.se social, attirées par le secteur de la fleur et du végétal. Aucun prérequis dans le domaine de la fleuristerie/du végétal n'est attendu, néanmoins il est nécessaire d'avoir une bonne compréhension et expression orale du français et maîtriser les opérations de base en mathématiques (soustraction et addition).



83 rue Haxo 75020 Paris
(Métro Porte des Lilas)



- Session 1 : 9 décembre 2024 au 25 avril 2025
- Session 2 : 10 février au 27 juin
- Session 3 : 28 avril au 25 juillet
- 376 heures en centre et 180 heures en stage



Par mail en joignant votre CV et les coordonnées de votre référent social à formation@dupainetdesroses.org ou par téléphone au 07 64 00 82 60

Pour en savoir plus : <https://www.dupainetdesroses.org/>

Objectifs et contenus de la formation :

Formation d'aide boulanger en alternance avec un objectif de sortie en emploi pour permettre aux apprenant.e.s de se former aux métiers de l'artisanat boulanger. La formation Aide-Boulangier est réservée aux publics dont le niveau scolaire ou le parcours ne leur permet pas l'accès au CAP. En 3 mois dont la moitié en stage en entreprise, les apprenti.e.s aide-boulangier acquièrent toutes les compétences de base pour être opérationnels en boulangerie artisanale ou industrielle à la sortie de la formation. La formation inclut des modules sur les savoirs faire, l'accompagnement dans le parcours professionnel et les savoirs être.

Suites de parcours envisagées : L'objectif est une sortie en emploi ou la poursuite en CAP boulangerie.



- 7 places par session
- Parisien.ne.s inscrit.e à France travail, habitant en priorité en quartier politique de la Ville, bénéficiaire du RSA, jeunes et âgé.e.s de 45 ans ou plus. Avoir un niveau de qualification infra CAP, avoir validé avec son conseiller un projet professionnel d'aide boulanger, avoir un niveau de français supérieur à A2 du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL) à l'écrit et à l'oral, être en bonne condition physique (port de charges lourdes, station debout).



74 rue Clisson, 75013 Paris
(Métro Olympiades, Nationale)



- Session 1 : Du 15 janvier 2025 au 11 mars
- Session 2 : Du 17 mars au 13 mai
- Session 3 : Du 19 mai au 16 juillet 2025
- 154h en centre et 140h en stage



Par mail à cip@farinez-vous.com

Pour en savoir plus : <https://www.farinez-vous.com/nos-formations>

Objectifs et contenus de la formation :

Ce cycle de formation long, qui alterne moments en salle, mises en situation professionnelle et visites d'entreprises de l'économie sociale et solidaire, permettra aux participants de découvrir l'ensemble de la chaîne de valeur de fabrication et de vente de vêtements éco-responsables afin de pouvoir exercer le métier de vendeur de mode durable en commerce de détail. Elle sera réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) ou d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), en partenariat avec France Travail

Suites de parcours envisagées : Dans le cadre de la POE, des partenariats avec plusieurs entreprises du secteur sont conclus pour des recrutements en emploi.



- 12 places par session
- Les publics ciblés sont les allocataires du RSA, ARE, ASS ou sans revenus, les femmes, les individus en reconversion professionnelle, les jeunes sans emploi ni en études ni en formation...
- Être inscrit.e à France Travail
- Savoir parler et comprendre le français
- Avoir des notions de couture
- Réussir l'entretien de motivation et test couture



Plateau Fertile Paris - 15 Rue Jean Baptiste Berlier, 75013 Paris
(Métro Bibliothèque François Mitterrand)



- Octobre 2024 – décembre 2024
- Octobre 2025 - décembre 2025
- 246h au total: 196h en centre + 70h en stage



Transmettre un CV et une lettre de motivation au mail suivant:
sarahfashiongreenhub@gmail.com

Pour en savoir plus : <https://www.fashiongreenhub.org/>



Objectifs et contenus de la formation :

« Objectif CACES » est un dispositif certifiant de deux formations complémentaires, l'une linguistique « Français sur Objectif Linguistique CACES » (48h) et l'autre technique, pour préparer et obtenir le CACES (70h). La première vise à développer les compétences communicatives et savoirs de bases nécessaires au suivi de la formation technique qui lui succède (décrire les équipements de chariots transpalettes, des équipements de sécurité, exprimer des risques et des urgences, exprimer sa position dans l'espace, comprendre des instructions, calculs des ports de charge, réaliser des produits en croix, préparer l'examen théorique du CACES). La formation « CACES » vise à développer des compétences techniques pour conduire des chariots de catégorie 1A, 1B, 3 et 5 et pour exercer le métier de cariste.

Suites de parcours envisagées : emploi durable en tant que cariste ou préparateur de commande ou poursuite en formation (Titre professionnel « Préparateur de commande en entrepôt » ou « Agent magasinier »)



- 20 à 30 places
- Parisien.ne.s, salarié.e.s d'une Structure d'Insertion par l'Activité Économique (SIAE) adhérente du FLES ou demandeur.se.s d'emploi inscrit.e.s à France Travail, prioritairement habitant.e.s d'un Quartier Politique de la Ville, primo-arrivants et Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI), signataires du Contrat d'Intégration Républicaine. Les candidats devront avoir acquis le niveau A1 à l'écrit et A2-B1 à l'oral du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL).



- Session 1 fin janvier 2025
- Session 2 février 2025
- Session 3 (sous réserve) : mi-mars 2025
- 118h de formation par session soit 1,5 mois



- FOS : Prosodia, 256 boulevard de Belleville, 75020 Paris (Métro Télégraphe)
- CACES : Sag&Log – 50 Avenue du Vieux Chemin de Saint Denis 92390 Villeneuve la Garenne (Tram T1 Chemin des Reniers)



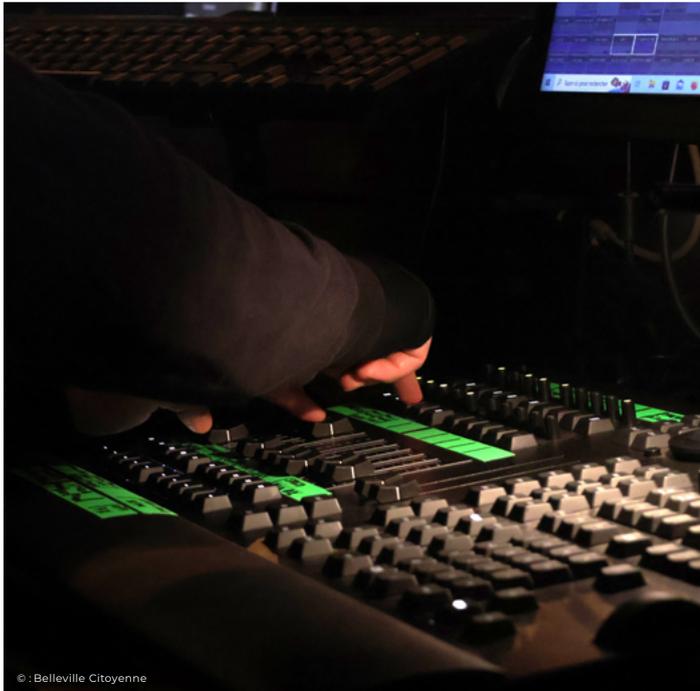
Par mail : inscription@flesdeparis.fr
Transmission obligatoire d'une fiche d'inscription (disponible sur la page Objectif CACES du site internet du FLES : <https://www.flesdeparis.fr/project/objectif-caces/>).

La formation est gratuite pour les bénéficiaires.

Les associations adhérentes au FLES de Paris qui adressent les bénéficiaires règlent un coût de cotisation correspondant à la durée du parcours, comme pour les autres formations du FLES de Paris. Pour les personnes orientées par d'autres prescripteurs aucun coût de cotisation n'est demandé.

Pour en savoir plus : <https://www.flesdeparis.fr/project/objectif-caces/>

Les formations aux métiers de l'audiovisuel



© : Belleville Citoyenne



© : Belleville Citoyenne

Objectifs et contenus de la formation :

La formation a pour but de pré-qualifier les jeunes afin qu'ils aient les acquis pour rentrer en formation diplômante plus facilement. Celle-ci offre un socle de compétences leur permettant de s'orienter dans une voie professionnelle en facilitant les immersions, les tremplins, les rencontres et le réseau professionnel dans le secteur. La formation se divise entre l'apprentissage sur des modules techniques : mettre en place un tournage, initiation à la caméra, au cadrage, montage vidéo, métier de rigger et sécurité du spectacle... et des modules sur les compétences douces : savoir se présenter, écrire un CV...

Suites de parcours envisagées: Des partenariats se déploient avec des organismes de formation pour poursuivre en formation certifiante dans les métiers de la technique et du spectacle, ainsi qu'avec des entreprises accueillantes pour des immersions et des stages



- 15 par session
- Jeunes (18-30 ans) Parisien.ne.s, en recherche d'emploi, prioritairement habitant en QPV



76 rue des Rigoles 75020 Paris
(Métro Jourdain)



- Session 1 : Février à mai 2025
- Session 2 : Juin à septembre 2025
- 190h en centre



Par mail à Parcours@bellevillecitoyenne.fr

Pour en savoir plus : <http://Parcours Audiovisuel - Belleville Citoyenne>

Découvrez les autres programmes de la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi



Paris Hospitalités :

Métiers de l'hôtellerie-café-restauration, de l'accueil touristique, du commerce, de la logistique, de la propreté, des arts, du spectacle et du sport.



Parcours Linguistiques à Visée Professionnelle :

Maîtrise de la langue française en vue d'une insertion ou d'une évolution professionnelle



Paris Emplois à domicile :

Métiers des services à personne et du soin (assistant.e de vie, assistant.e maternelle)



Paris Fabrik :

Métiers de la transition écologique (fabrication, économie circulaire, mobilités douces, rénovation énergétique, écoconstruction)



Paris Code :

Métiers du numérique (développement web, cyber-sécurité, data, marketing digital)



Paris Fertile :

Métiers de l'agriculture et de l'alimentation durables

Information sur les programmes et catalogues des formations téléchargeables sur :
www.paris.fr/formations



Informations sur les programmes et catalogues des formations téléchargeables sur www.paris.fr/formations (ou recherche par mot clé avec le nom du programme)

NOTES



A series of 18 horizontal grey lines spaced evenly down the page, providing a template for handwritten notes.

NOTES



A series of 18 horizontal grey lines spaced evenly down the page, providing a template for writing notes.



**Direction de l'Attractivité et de l'Emploi
Bureau de la Formation pour l'Emploi**

Plus d'informations sur

l'initiative Paris Hospitalités sur [Paris Hospitalités : des offres de formation dans des - Ville de Paris](#)



dae-parishospitalites@paris.fr

