



© 2MNDs

© Samuel Moreau



PRÉSENTATION

PARIS HOSPITALITÉS, QU'EST-CE QUE C'EST?

PAGE 6 À 7

FRANCE TRAVAIL, PARTENAIRE DE PARIS HOSPITALITÉS

PAGE 8

**LA PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI INDIVIDUELLE (POEI)
POUR FINANCER VOTRE FORMATION**

PAGE 9

**COMPÉTENCES DU CADRE EUROPÉEN COMMUN DE RÉFÉRENCE
POUR LES LANGUES (CECRL)**

PAGE 10

LES MÉTIERS

- 1 DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**
PAGES 11 À 18
- 2 DE LA LOGISTIQUE**
PAGES 19 À 20
- 3 DES ARTS ET DU SPECTACLE**
PAGES 21 À 22
- 4 DU COMMERCE ET DE LA VENTE**
PAGES 23 À 27
- 5 DE LA PROPRETÉ**
PAGES 28 À 30
- 6 DE L'ANIMATION CULTURELLE ET SPORTIVE**
PAGES 31 À 35
- 7 DE L'ACCUEIL TOURISTIQUE**
PAGES 36 À 38

**LES PROGRAMMES DE FORMATION DE LA DIRECTION
DE L'ATTRACTIVITÉ ET DE L'EMPLOI**
PAGE 39

HÔTELLERIE ET RESTAURATION

ASFOREST P.12

Formation au Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Employé d'étage

CAFE SAWA P.13

Formation au Titre Professionnel (TP) Commis de cuisine pour des personnes réfugiées et primo-arrivantes

L'ÉCOLE DES CUISTOTS MIGRATEURS P.14

Formation pré-qualifiante pour des personnes réfugiées et primo-arrivantes pour une insertion durable et évolutive dans le secteur de la restauration

LA TABLE DE CANA P.15

Formation au Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Cuisine «Des Étoiles et Des Femmes»

PASS'SPORT POUR L'EMPLOI ET NAXIS P.16

Formation au Titre Professionnel (TP) Commis de cuisine «Mention sport et performance»

REFUGEE FOOD P.17

Formation au Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Commis de cuisine pour des personnes réfugiées et primo-arrivantes «Tournesol»

STELO FORMATION P.18

Formation au Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Commis de cuisine «Commis de cuisine nouvelle génération»

LOGISTIQUE

PARCOURS D'INSERTION FLES DE PARIS P.20

Formation au Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES) pour des personnes réfugiées et primo-arrivantes

ARTS ET SPECTACLE

BELLEVILLE CITOYENNE P.22

Formation pré-qualifiante à la régie événementielle «Paris Talents»

COMMERCE ET VENTE

DU PAIN ET DES ROSES P.24

Formation certifiante aux métiers de la vente florale pour des femmes

EACH ONE P.25

Formation pré-qualifiante aux métiers du commerce (vente de produits frais, pâtisserie et prêt à porter) pour des personnes réfugiées et primo-arrivantes

FARINEZ-VOUS P.26

Formation au Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie

FASHION GREEN HUB P.27

Formation pré-qualifiante Conseiller de vente en mode durable

PROPRETÉ

ABAJAD GLOBAL P.29

Formation pré-qualifiante aux métiers de la propreté pour des personnes réfugiées et primo-arrivantes

ARES ET LE COLLECTIF AD'HOC P.30

Formation au Titre professionnel (TP) Agent de Propreté et d'Hygiène «Ad'hoc Clean» pour des personnes réfugiées et primo-arrivantes

ANIMATION CULTURELLE ET SPORTIVE

ACTURE P.32

Formation pré-qualifiante aux métiers de l'animation sportive et culturelle «Vers l'insertion par l'Animation»

KABUBU ET L'ASSOCIATION MONTMARTRE

NATATION SAUVETAGE P.33

Formation certifiante aux métiers du secourisme et de la natation «Les cycles de l'eau»

KABUBU P.34

Formation au Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport (BPJEPS) spécialité Multi Activités Physiques ou Sportives pour Tous (MAPST)

VIKING CLUB ET SKANIE FORMATION P.35

Formation pré-qualifiante au métier d'éducateur sportif «Fusée Insertion et Sport»

ACCUEIL TOURISTIQUE

PASS'PORT POUR L'EMPLOI ET NAXIS P.37

Formation au Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Réceptionniste «Mention sport et performance»

STELO FORMATION P.38

Formation au Titre Professionnel (TP) Chargé d'accueil touristique «Agent d'accueil touristique Phygital»

PARIS HOSPITALITÉS, QU'EST-CE QUE C'EST?

La Ville de Paris s'engage, avec le programme Paris Hospitalités, à soutenir la formation et l'accès à l'emploi de près de 300 professionnels chaque année, dans des secteurs dynamisés par le tourisme et l'attractivité de la capitale.

En complément de l'offre de formation de la Région Ile-de-France, de France Travail et des Opérateurs de Compétences (OCPO), le programme Paris Hospitalités propose des formations dans les secteurs de l'hôtellerie-café-restauration, de l'accueil touristique, du commerce, de la logistique-transports, du cadre de vie (propreté), des arts et du spectacle et de l'animation culturelle et sportive.

Leur objectif: accéder à une autre formation ou à un emploi durable dans ces secteurs.

Ces formations ont été sélectionnées par un jury professionnel, pour la qualité de leurs enseignements et de leur accompagnement mais aussi pour leur capacité à répondre aux besoins en recrutement des employeurs parisiens. Ce catalogue recense l'ensemble des formations labellisées, les calendriers (susceptibles d'évoluer en cours d'année), les lieux des formations, la durée des sessions, les prérequis, ainsi que le détail des cours. Les parcours de formation proposés peuvent être pré-qualifiants, qualifiants, certifiants ou diplômants.

FORMATIONS PRÉ-QUALIFIANTES

Elles permettent de découvrir un secteur, un métier, d'acquérir les bases nécessaires et renforcer la confiance en soi et l'autonomie pour poursuivre son parcours dans une formation qualifiante ou certifiante ou accéder à un emploi dans ce domaine.

FORMATIONS QUALIFIANTES

Elles visent à développer une qualification professionnelle reconnue par les entreprises ou les organismes et employeurs de la filière: certificats d'aptitude liés au secteur d'activité, certifications d'entreprises, micro-certifications

FORMATIONS CERTIFIANTES ET DIPLÔMANTE

Les formations certifiantes permettent de développer ou de faire reconnaître des compétences recherchées par les entreprises, via un Titre Professionnel (TP) ou un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP). Les titres professionnels sont inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) et délivrés par le ministère du Travail. Les CQP sont quant à eux créés et délivrés par une branche professionnelle.

Les formations diplômantes permettent quant à elles d'obtenir un diplôme d'État reconnu, tel qu'un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) ou un Brevet Professionnel.

À QUI S'ADRESSENT LES FORMATIONS PARIS HOSPITALITÉS ?

Ces formations s'adressent aux demandeurs d'emploi inscrits à France Travail, à Paris.

Sont prioritaires: Les personnes allocataires du Revenu de Solidarité Active, les habitantes et habitants des quartiers populaires, les personnes de 18 à 25 ans et celles en seconde partie de carrière (45 ans et plus), en évolution ou reconversion professionnelles, les demandeuses et demandeurs d'emploi inscrits depuis 12 mois et plus à France Travail, les personnes ayant une reconnaissance en qualité de travailleur handicapé.

COMMENT S'INSCRIRE À UNE FORMATION ?

Les inscriptions se font directement auprès des organismes de formation, dont les contacts sont précisés dans les pages suivantes. Les dates sont données à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modifications. Nous vous invitons à vous renseigner directement auprès des structures en précisant que votre démarche s'inscrit dans le cadre du programme Paris Hospitalités.

COMMENT LA FINANCER ?

Si vous êtes demandeuse ou demandeur d'emploi et que vous résidez à Paris, vous pouvez bénéficier d'un financement en vous rapprochant de votre conseiller France Travail.

Ces formations sont gratuites car prises en charge par la Ville de Paris, France Travail ou autres dispositifs. Certaines formations ont lieu sous condition d'intention d'embauche préalable par une entreprise (voir la page 9 « La Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle »).

PUIS-JE ÊTRE RÉMUNÉRÉ LORS DE LA FORMATION ?

Les formations financées par France Travail ouvrent droit à une rémunération du stagiaire, au titre de stagiaire de la formation professionnelle. Renseignez-vous auprès de votre conseiller France Travail et des organismes de formation.

COMMENT CONTACTER LA VILLE DE PARIS AU SUJET DU PROGRAMME PARIS HOSPITALITÉS ?

Par mail: dae-parishospitalites@paris.fr

PLUS D'INFORMATIONS SUR:

www.emploi.paris.fr/



FRANCE TRAVAIL, PARTENAIRE DE PARIS HOSPITALITÉS



Face aux mutations économiques et aux besoins croissants des entreprises, France Travail s'engage pleinement aux côtés de la Ville de Paris pour proposer des formations innovantes, adaptées aux métiers d'avenir et aux spécificités du territoire.

Ensemble, nous œuvrons pour mobiliser les actions et dispositifs à forte valeur ajoutée pour les candidats et les recruteurs, et qui créent de l'impact emploi et insertion maximal: personnalisation, adaptation aux besoins et impact sont les clefs de la réussite de cette coopération.

Nous avons un seul objectif: offrir aux demandeurs d'emploi les clés pour s'insérer durablement dans le monde professionnel et aux recruteurs les compétences dont ils ont besoin.

Dans cette dynamique territoriale dédiée aux parisiens, France Travail est pleinement mobilisé aux côtés de la Ville de Paris.

Ce catalogue est le reflet de notre engagement commun: celui de faire de Paris une ville où chaque talent trouve sa place, où chaque parcours est valorisé, et où l'emploi reste un levier essentiel de cohésion sociale et de dynamisme économique. En somme, rendre possible la réussite de tous, ensemble.

LA PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI INDIVIDUELLE (POEI) POUR FINANCER VOTRE FORMATION



Badge indiqué sur les formations concernées

LA POEI, UNE RÉPONSE RAPIDE ET SUR-MESURE AUX MÉTIERS EN TENSION

La Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) est un financement de formation lié à un besoin concret de recrutement: un employeur s'engage à recruter un candidat à la suite d'un parcours de formation financé par France Travail, en CDI ou CDD de 6 mois et plus. Le candidat bénéficie du statut de stagiaire de la formation professionnelle, d'une rémunération, et d'aides à la mobilité (sous conditions).

COMMENT EN BÉNÉFICIER ?

- ▶ L'ouverture d'une session de formation est conditionnée aux intentions d'embauche d'une ou plusieurs entreprises
- ▶ Vous devez être inscrit-e à France Travail et avoir un projet professionnel validé par votre conseiller-ère
- ▶ La formation dure au maximum 450 h (sauf exceptions)
- ▶ L'organisme de formation dans lequel vous souhaitez vous inscrire vous aidera à passer l'entretien d'embauche avec l'entreprise recruteuse

QUI PEUT EN BÉNÉFICIER ?

- ▶ Les demandeurs et demandeuses d'emploi inscrits à France Travail, y compris les Bénéficiaires de la Protection Internationale signataires d'un Contrat d'Intégration Républicaine
- ▶ Les salariés en contrat d'insertion ou les travailleurs handicapés employés dans une entreprise adaptée et souhaitant effectuer une POEI chez un autre employeur

+ de 85 % des bénéficiaires de POEI sont recrutés et toujours en emploi 6 mois après la fin de leur formation.

* COMPÉTENCES DU CADRE EUROPÉEN COMMUN DE RÉFÉRENCE POUR LES LANGUES (CECRL)

UTILISATEUR DÉBUTANT

A1.1: Le locuteur parle très simplement de lui, sa famille, sa maison, ses besoins immédiats. À l'écrit, il: recopie ou écrit son nom, son adresse, un post-it, une courte liste, lit une étiquette/un panneau. À l'oral, il pose une question très simple, quotidienne et habituelle, comprend une indication très simple de quelques mots. Repère linguistique: Il s'exprime souvent par mots ou expressions juxtaposés et désarticulés. Il peut connaître 300 mots de vocabulaire environ.

UTILISATEUR ÉLÉMENTAIRE

A1: Peut comprendre et utiliser des expressions familières et quotidiennes ainsi que des énoncés très simples qui visent à satisfaire des besoins concrets. Peut se présenter ou présenter quelqu'un et poser à une personne des questions la concernant – par exemple, sur son lieu d'habitation, ses relations, ce qui lui appartient, etc. – et peut répondre au même type de questions. Peut communiquer de façon simple si l'interlocuteur parle lentement et distinctement et se montre coopératif.

A2: Peut comprendre des phrases isolées et des expressions fréquemment utilisées en relation avec des domaines immédiats de priorité (par exemple, informations personnelles et familiales simples, achats, environnement proche, travail). Peut communiquer lors d'ententes simples et habituelles ne demandant qu'un échange d'informations simple et direct sur des sujets familiers et habituels. Peut décrire avec des moyens simples sa formation, son environnement immédiat et évoquer des sujets qui correspondent à des besoins immédiats.

UTILISATEUR INTERMÉDIAIRE

B1: Peut comprendre les points essentiels quand un langage clair et standard est utilisé et s'il s'agit de choses familières dans le travail, à l'école, dans les loisirs, etc. Peut se débrouiller dans la plupart des situations rencontrées en voyage dans une région où la langue cible est parlée. Peut produire un discours simple et cohérent sur des sujets familiers et dans ses domaines d'intérêt. Peut raconter un événement, une expérience ou un rêve, décrire un espoir ou un but et exposer brièvement des raisons ou explications pour un projet ou une idée.

B2: Peut comprendre le contenu essentiel de sujets concrets ou abstraits dans un texte complexe, y compris une discussion technique dans sa spécialité. Peut communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance tel qu'une conversation avec un locuteur natif ne comportant de tension ni pour l'un ni pour l'autre. Peut s'exprimer de façon claire et détaillée sur une grande gamme de sujets, émettre un avis sur un sujet d'actualité et exposer les avantages et les inconvénients de différentes possibilités.



1 LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

LA FORMATION

Formation certifiante réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) visant à préparer au passage du CQP Employé d'étages (niveau 3). Elle alterne apprentissages théoriques et pratiques en entreprise pour développer les compétences liées à l'entretien, au service et à la qualité d'accueil dans le secteur hôtelier. A l'issue, les stagiaires seront capables de contribuer à la qualité du séjour de la clientèle, de mettre en ordre les chambres et les parties communes d'un établissement hôtelier, de contribuer à l'entretien du linge et d'effectuer le service du petit déjeuner, de contribuer à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Employé d'étage

PROGRAMME / MODULES

- ▶ Environnement HCR (Hôtel, Café, Restaurant) – 21h
- ▶ Accueil et communication – 21h
- ▶ Hygiène et sécurité – 21h
- ▶ Service d'étages – 105h
- ▶ Compétences clés (Français Langue Étrangère, initiation à la bureautique et aux outils des intelligences artificielles) – 56h
- ▶ Anglais métier – 21h
- ▶ Accompagnement vers l'emploi – 21h
- ▶ Accompagnement «soft skills» – 35h
- ▶ Stage en alternance en entreprise – 120h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi de 6 mois minimum dans une entreprise identifiée pour la POEC

CERTIFICATION:

Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Employé d'Étage de niveau 3

1 SESSION

12 PLACES

SESSION

Du 22 décembre 2025 au 27 mars 2026

315

HEURES DE FORMATION

+ 119

HEURES DE STAGE

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail

- ▶ Niveau A2 en français minimum du CECRL*

INSCRIPTION:

Envoyer CV à contact@asfoconnect.com en précisant dans l'objet de votre mail « CQP Employé d'étage-Paris Hospitalités ». Vous serez contacté·e pour assister à une réunion d'information collective.

Prochaines informations collectives: 02/12; 09/12; 16/12/25

COORDONNÉES:

4 rue de Gramont, 75002 Paris
et 32 avenue Reille, 75014 Paris

www.asfoconnect.com/formation-employee-detage/



CAFE SAWA

FORMATION AU TITRE PROFESSIONNEL (TP) COMMIS DE CUISINE
POUR DES PERSONNES RÉFUGIÉES ET PRIMO-ARRIVANTES



LA FORMATION

Formation certifiante au métier de commis de cuisine visant à faciliter l'insertion professionnelle de personnes primo-arrivantes signataires du Contrat d'Intégration Républicaine et pouvant être réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI). Elle permet d'acquérir les compétences techniques du métier, d'obtenir un Titre Professionnel, de renforcer la maîtrise du français (passage du Test de Connaissance en Français), d'apprendre les bases du numérique et celles utiles pour la recherche d'emploi. Les stagiaires seront régulièrement mis en situation professionnelle au sein du foodtruck pédagogique de l'association.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Commis de cuisine

Cuisinier

Demi chef de partie

PROGRAMME / MODULES

- ▶ Pratique en cuisine et pâtisserie (techniques de découpe et de préparation des ingrédients, méthodes de cuisson, préparation des sauces et fonds, ainsi que les bases de la pâtisserie) – 505 h
- ▶ Technologie culinaire – 60 h
- ▶ Mise en situation en foodtruck (camion-restaurant) – 20 h
- ▶ Français – 65 h
- ▶ Ateliers numériques – 27 h
- ▶ Ateliers collectifs d'accompagnement vers l'emploi – 18 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié dans l'un des restaurants partenaires de la POEI. Café Sawa pourra également accompagner les apprenants dans la recherche d'autres emplois, dont en intérim, d'une autre formation (bac pro, CQP, CAP) ou vers l'auto-entrepreneuriat.

CERTIFICATION:

Titre Professionnel Commis de Cuisine (niveau 3)

2 SESSIONS

9 PLACES

695

HEURES DE FORMATION

+ 2

SEMAINES DE STAGE

SESSION 1

03.11.2025 au 03.04.2026

SESSION 2

16.03.2026 au 31.07.2026

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail, primo-arrivants, signataires du CIR, notamment Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI)

- ▶ Niveau de français A2 à l'écrit et à l'oral du CECRL *
- ▶ Pouvoir effectuer des calculs/conversions simples

INSCRIPTION:

luan.sawa@gmail.com ou anthonymahieux.sawa@gmail.com

COORDONNÉES:

La Maison Bakhita, 5 ter rue Jean Cottin, 75018 Paris

www.instagram.com/associationsawa/



L'ÉCOLE DES CUISTOTS MIGRATEURS

FORMATION PRÉ-QUALIFIANTE POUR DES PERSONNES RÉFUGIÉES
ET PRIMO-ARRIVANTES POUR UNE INSERTION DURABLE ET ÉVOLUTIVE
DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION



LA FORMATION

Formation pré-qualifiante de 8 semaines destinée à des bénéficiaires de la protection internationale ou immigrés allophones, réalisée sous la forme d'une préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI). Elle prépare aux métiers de plongeur et aide-cuisinier, en développant les compétences de base en français, les savoir-faire techniques et la posture professionnelle et vise une insertion durable dans le secteur de la restauration.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Plongeur

Aide cuisinier

PROGRAMME / MODULES

- ▶ Français sur Objectif Spécifique (restauration) – 80 h
- ▶ Blocs de compétences des CCP1 (Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire) et CCP2 (Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production) du Titre à Finalité Professionnelle Commis de cuisine – 56 h
- ▶ Premiers secours – 7 h
- ▶ Sensibilisation aux usages de base du numérique – 3 h
- ▶ Prévention des risques musculo-squelettiques – 7 h
- ▶ Gestion des émotions et des conflits – 7 h
- ▶ Accompagnement socio-professionnel individuel et collectif – 15 h
- ▶ Stage pratique de 3 semaines en entreprise – 10 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié durable (CDI) au sein d'un restaurant partenaire

CERTIFICATION: Non

1 SESSION

12 PLACES

SESSION

Du 3 mars au 4 mai 2026

175

HEURES DE FORMATION

+105

HEURES DE STAGE

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail, Bénéficiaires de la Protection Internationale et immigrés allophones

- ▶ Être autorisé à travailler en France
- ▶ Avoir un intérêt pour la cuisine et le secteur de la restauration
- ▶ Niveau de français A1 minimum du CECRL *

INSCRIPTION:

ecole@lescuistotsmigrateurs.com

Candidatez sur la page d'accueil du site internet de l'École des Cuistots Migrateurs via le bouton « Candidatez »

COORDONNÉES:

25 Rue de Romainville, 93100 Montreuil

www.ecoledescuistotsmigrateurs.com

*p.10

LA TABLE DE CANA

FORMATION AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) CUISINE «DES ÉTOILES ET DES FEMMES»



PARIS GENNEVILLIERS

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand
et écoresponsable

LA FORMATION

Formation réservée aux femmes, qui prépare au passage du CAP Cuisine. Elle alterne entre formation théorique (mise en œuvre par le Greta Metehor dans le cadre d'un financement de la Région Ile-de-France) et 490h de stage en entreprise auprès de chefs étoilés de la gastronomie ou bistronomie. Tout au long du parcours, elles bénéficient d'un suivi socio-professionnel global et individualisé (accès au droit, coaching, accompagnement pour trouver un mode de garde des enfants...), afin de tendre vers le retour à l'emploi.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Cuisinière

Commis de cuisine

Traiteur

Cheffe de partie ou Cheffe de cuisine

PROGRAMME / MODULES

- Remise à niveau en français, maths et numérique – 155 h
- Organisation de la production de cuisine – 212 h
- Préparation et distribution de la production de cuisine – 318 h
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique – 128 h
- Mathématiques, sciences physiques et chimiques – 60 h

APRÈS LA FORMATION:

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, poursuite des études vers un BAC Pro ou un autre CAP (par exemple: CAP Pâtisserie) ou mentions complémentaires

CERTIFICATION:

CAP cuisine (niveau 3)

1 SESSION

12 PLACES

SESSION

Mi-septembre 2026 à mi-juillet 2027

929

HEURES DE FORMATION

+ 490

HEURES DE STAGE

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Femmes Parisiennes en situation de fragilité inscrites à France Travail

- Avoir un projet professionnel en cuisine, avoir un niveau minimum de 6^{ème}

INSCRIPTION:

phyllie.diallo@latabledecana-gennevilliers.com

COORDONNÉES:

Ecole Hôtelière de Paris – Lycée Jean Drouant, 20 Rue Médéric, 75017 Paris

www.latabledecana.com



PASS'SPORT POUR L'EMPLOI ET NAXIS

FORMATION AU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE (TFP)
COMMIS DE CUISINE « MENTION SPORT ET PERFORMANCE »



LA FORMATION

Cette formation qualifiante, mise en œuvre sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) en partenariat avec l'organisme de formation Naxis, prépare au métier de Commis de cuisine. Elle inclut un module lié au sport et à la performance qui s'attache au savoir-être, au développement des compétences transversales (soft skills) et à la condition physique utile dans le métier visé.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Commis de cuisine

PROGRAMME / MODULES

- Améliorer sa condition physique générale – 118 h
- Production culinaire – 112 h
- Sensibilisation aux valeurs républicaines – 14 h
- Adapter ses qualités professionnelles et comportementales – 35 h
- Sensibilisation aux troubles musculosquelettiques – 10 h
- Apprendre à gérer le stress et les conflits – 15 h
- Hygiène – 28 h
- Technologie Nutrition – 112 h
- Sécurité – 21 h
- Développement durable et enjeux de la transition écologique – 8 h
- Atelier intelligence artificielle – 7 h
- Accompagnement projet professionnel – 8 h
- Stage en entreprise – 119 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié au sein de l'une des entreprises partenaires de la POEI

CERTIFICATION:

TFP Commis de cuisine (niveau 3)

2 SESSIONS

21 PLACES

488

HEURES DE FORMATION

+ 119

HEURES DE STAGE

SESSION 1

Premier semestre 2026

SESSION 2

Deuxième semestre 2026

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens majeurs inscrits à France Travail

- Niveau en français A2 minimum du CECRL *
- Certificat médical de non contre-indication à la pratique sportive daté de moins de 3 mois

INSCRIPTION:

Via le formulaire d'inscription sur
www.sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/
ou par mail: recrutement@sport-pour-l-emploi.com

COORDONNÉES:

Sport et Performance: 160 rue Pelleport, 75020 Paris
Métier: Lycée Albert de Mun, 2 rue d'Olivet, 75007 Paris
9 boulevard Pierre Mendès France, 77600 Bussy-Saint-Georges

www.sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/

*p.10



REFUGEE FOOD

FORMATION AU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE (TFP)
COMMIS DE CUISINE POUR DES PERSONNES RÉFUGIÉES
ET PRIMO-ARRIVANTES «TOURNESOL»

Refugee*
FOOD



LA FORMATION

Formation doublement qualifiante (TFP Commis de cuisine + Diplôme de Compétence en Langues (DCL)) réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI). Destinée aux personnes réfugiées et primo-arrivantes, elle combine une formation professionnelle qualifiante, des cours de français à visée professionnelle, des ateliers transverses et des stages d'immersion en entreprise. En parallèle, les bénéficiaires seront accompagnés dans leurs démarches sociales, incluant l'accès au logement et à l'hébergement, aux droits, à la santé.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Commis de cuisine (niveau 3)

PROGRAMME / MODULES

- Français à visée professionnelle orienté restauration et alimentation durable avec préparation du TFP et du DCL – 140 h
- Technologie culinaire et hygiène – 140 h
- Travaux pratiques culinaires – 105 h
- Compétences transverses et employabilité – 49 h
- Culture culinaire et univers professionnel – 35 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi en CDI ou CDD de plus de 12 mois (sous réserve d'un stage satisfaisant) au sein de l'une des entreprises partenaires de la POEI.

CERTIFICATION:

Titre à finalité Professionnelle (TFP)
et Diplôme de Compétences en Langues (DCL)

2 SESSIONS

12 PLACES

469

HEURES DE FORMATION

+ 168

HEURES DE STAGE

SESSION 1

De septembre 2025 à mars 2026

SESSION 2

De février 2026 à août 2026

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens inscrits à France Travail, Bénéficiaires de la Protection Internationale ou primo-arrivants signataires du Contrat d'Intégration Républicaine, ayant un titre de séjour autorisant à travailler

- Niveau de français A1 à l'écrit et A2 à l'oral du CECRL *
- Motivation pour travailler dans la cuisine

INSCRIPTION:

Par mail: formations@refugee-food.org

COORDONNÉES:

Césure 13, rue Santeuil, 75005 Paris, Plateau technique au CEPROC: 19 rue Goubet, 75019 Paris



STELO FORMATION

FORMATION AU TITRE À FINALITÉ PROFESSIONNELLE (TFP)
COMMIS DE CUISINE «COMMIS DE CUISINE NOUVELLE GÉNÉRATION»



LA FORMATION

Formation certifiante réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), qui forme aux compétences attendues chez un commis de cuisine, en intégrant les outils numériques, les enjeux d'alimentation saine et de durabilité, et une ouverture vers l'innovation.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Commis de cuisine

PROGRAMME/MODULES

- ▶ Réception et stockage des marchandises – 30 h
- ▶ Préparations culinaires de base et techniques de cuisson – 106 h
- ▶ Hygiène et sécurité alimentaire – 40 h
- ▶ Techniques de nettoyage et désinfection – 34 h
- ▶ Gestion des stocks et approvisionnement – 30 h
- ▶ Techniques spécifiques de préparations en pâtisserie – 40 h
- ▶ Module numérique et intelligence artificielle générative, appliquée à la restauration – 70 h
- ▶ Module alimentation saine et durable – 14 h
- ▶ Stage en entreprise – 120 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié ou poursuite en alternance sur une formation, du BTS au CAP: CAP pâtisserie, Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Barman, Titre Professionnel (TP) cuisinier en restauration collective, Certificat de Spécialisation (CS) dessert, Bac pro cuisine, BTS métiers de l'hôtellerie-restauration ...

CERTIFICATION:

TFP Commis de cuisine (niveau 3)

1 SESSION

12 PLACES

SESSION

Du 12 mars au 25 juin 2026

364

HEURES DE FORMATION

+120

HEURES DE STAGE

* p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens inscrits à France Travail

- ▶ Niveau A2 du CECRL *
- ▶ Bonne condition physique, appétence pour la cuisine, être ouvert aux outils numériques

INSCRIPTION:

contact.paris@stelo-formation.fr – 01 45 06 73 45

COORDONNÉES:

20 rue des Rigoles, 75020 Paris

www.stelo-formation.fr



2 LES MÉTIERS DE LA LOGISTIQUE

PARCOURS D'INSERTION FLES DE PARIS

FORMATION AU CERTIFICAT D'APTITUDE À LA CONDUITE EN SÉCURITÉ
(CACES) POUR DES PERSONNES RÉFUGIÉES ET PRIMO-ARRIVANTES



LA FORMATION

«Objectif CACES» est une formation certifiante qui vise le secteur de la logistique et du transport en formant des personnes primo-arrivantes, Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI), signataires du Contrat d'Intégration Républicaine, à devenir des caristes autonomes, par la passation du Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES).

La formation est gratuite pour les bénéficiaires. Les Structures d'Insertion par l'Activité Économique adhérentes au FLES de Paris qui adressent des bénéficiaires règlent un coût de cotisation correspondant à la durée du parcours. Pour les personnes orientées par d'autres prescripteurs, aucun coût de cotisation n'est demandé.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Cariste

Préparateur de commandes

PROGRAMME/MODULES

- ▶ Français sur Objectif Spécifique (FOS) pour acquérir les compétences linguistiques nécessaires pour se préparer au CACES 1A, 1B, 3, 5 (réalisé par Prosodia) – 48 h
- ▶ Module technique: apprendre à conduire des chariots en sécurité, être capable de réaliser des opérations de stockage et déstockage, transfert de charges, gerbage, dégerbage, assurer la maintenance de 1^{er} niveau du matériel, passation de l'examen (réalisé par Sag&Log) – 70 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi durable (cariste ou préparateur de commandes) ou poursuite vers un Titre Professionnel Préparateur de commande en entrepôt ou Agent magasinier

CERTIFICATION:

CACES catégories 1A, 1B, 3 et 5 (5 selon niveau)

3 SESSIONS

36 PLACES

SESSION 1

17.11 – 12.12.2025

SESSION 2

02.02 – 27.02.26

SESSION 3

02.03 – 27.03.26

118
HEURES
DE FORMATION

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Salariés de l'Insertion par l'Activité Économique en fin de parcours ou personnes inscrites à France Travail à Paris, bénéficiaires de la Protection Internationale, primo-arrivants signataires du Contrat d'Intégration Républicaine

- ▶ Niveau de français A1 écrit et A2+ oral du CECRL *
- ▶ Maîtrise des calculs de base
- ▶ Savoir compter (calculs de base)

INSCRIPTION:

Via le site: <https://www.flesdeparis.fr/project/objectif-caces/>

COORDONNÉES:

Prosodia (module FOS), 256 rue de Belleville 75020 Paris
Sag&Log (module CACES), 50-54 Avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis, 92390 Villeneuve la Garenne

3 LES MÉTIERS DES ARTS ET SPECTACLES

A photograph of a person's hands working on a professional sound mixing console. The console has numerous knobs, buttons, and a digital display showing various settings. The background is dark, with the illuminated buttons and knobs creating a colorful, glowing effect. The hands are positioned over the central and right sections of the console.



BELLEVILLE CITOYENNE

FORMATION PRÉ-QUALIFIANTE À LA RÉGIE ÉVÉNEMENTIELLE « PARIS TALENTS »



LA FORMATION

Formation de sensibilisation et de préqualification aux métiers techniques de la régie événementielle (son, lumière, plateau), réalisée sous la forme d'une préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI). Elle propose un parcours progressif combinant apprentissage technique, mises en situation professionnelles, accompagnement individuel et immersions dans le spectacle vivant.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Régisseur son, lumière ou plateau

Assistant régie événementielle

PROGRAMME/MODULES

SAS

- ▶ Introduction au secteur culturel, culture digitale dont IA, audiovisuel/son, scénographie – 35 h
- ▶ Formation
 - ▶ Développer son réseau, posture professionnelle, gestion de projet – 58 h
 - ▶ Soft skills, compétences cognitives, conditions de travail – 39 h
 - ▶ Rencontre de professionnels et immersions – 25 h
 - ▶ Régie plateau, régie générale, électricité, vidéo, lumière, son – 178 h
 - ▶ PSC1 – 7 h
 - ▶ Suivi individuel et coaching – 23 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi au sein d'une entreprise partenaire ou poursuite en formation (technicien ou électricien de spectacle, rigger,...)

CERTIFICATION:

Habilitation électrique, Prévention et Secours Civiques de niveau 1

5 SAS

2 SESSIONS

30 PLACES

SAS 1

05.01 – 09.01.2026

SAS 2

26.01 – 30.01.2026

SAS 3

16.02 – 20.02.2026

SAS 4

01.06 – 05.06.2026

SAS 5

22.06 – 26.06.2026

SESSION 1

02.03 – 12.06.2026

SESSION 2

14.09 – 11.12.2026

330

HEURES DE FORMATION

+70

HEURES DE STAGE

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes de 16 à 30 ans inscrits à France Travail.

- ▶ Avoir un niveau en français B1 minimum du CECRL *

INSCRIPTION:

Par mail : Parcours@bellevillecitoyenne.fr

COORDONNÉES:

Belleville Citoyenne 76 rue des Rigoles, 75020 Paris

www.bellevillecitoyenne.fr

4

LES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE



DU PAIN ET DES ROSES

FORMATION CERTIFIANTE AUX MÉTIERS DE LA VENTE FLORALE POUR DES FEMMES



LA FORMATION

Cette formation de quatre mois s'adresse à des femmes parisiennes souhaitant s'orienter vers les métiers de la vente florale. Elle prépare au Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Assistant Fleuriste, avec pour objectif de favoriser l'insertion professionnelle par un apprentissage complet du métier. En plus du tronc commun, une option centrée sur les métiers d'entretien et de vente de plantes sera proposée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) pour celles souhaitant s'orienter vers les jardineries plutôt que vers les boutiques de fleurs.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Assistante fleuriste

Vendeuse en jardinerie

PROGRAMME/MODULES

- Apprentissages fondamentaux (métier, botanique, techniques de base...) – 90 h
- Pratiques maîtrisées (techniques de vente, mises en pratique) – 90 h
- Approfondissements (pratique, préparation de l'examen) – 90 h
- Accompagnement professionnel collectif et individuel – 108 h
- Immersion professionnelle (6 semaines en boutique sous forme de stage alterné)
- Pour le parcours vente en jardinerie: tronc commun et modules spécifiques au secteur

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié dans une boutique de fleuriste ou poursuite dans une jardinerie ou une entreprise de végétalisation. Poursuite en CAP Fleuriste en alternance (École nationale des fleuristes, École Florale)

CERTIFICATION:

CQP assistant fleuriste

3 SESSIONS

23 PLACES

(18 sur le parcours assistante fleuriste, et 5 sur le parcours vendeuse en jardinerie)

378

HEURES DE FORMATION

+180

HEURES DE STAGE

SESSION 1

05.01.–08.05.2026

SESSION 2

23.03.–24.07.2026

SESSION 3

31.08.2026–15.01.2027

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Être une femme parisienne inscrite à France Travail

- Motivation forte, disponibilité à temps plein pendant 4 mois et condition physique compatible avec le métier (station debout, port de charges).
- Français niveau B1 du CECRL *
- Maîtrise des 4 opérations mathématique de base

INSCRIPTION:

Par mail en joignant votre CV et les coordonnées du référent social: formation@dupainetdesroses.org ou au 06 17 19 63 71

COORDONNÉES:

83 rue Haxo, 75020 Paris

www.dupainetdesroses.org/



EACH ONE

FORMATION PRÉ-QUALIFIANTE AUX MÉTIERS DU COMMERCE
(VENTE DE PRODUITS FRAIS, PÂTISSERIE ET PRÊT À PORTER)
POUR DES PERSONNES RÉFUGIÉES ET PRIMO-ARRIVANTES

each
One

LA FORMATION

Formation réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) en partenariat avec plusieurs grandes entreprises pour orienter, former et accompagner des parisiens vers les métiers de la vente, avec 4 parcours possibles selon le métier visé: vente en produits frais, en prêt-à-porter, ou en pâtisserie.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Vente en gros de produits frais, en prêt à porter, ou en pâtisserie

PROGRAMME/MODULES

- Savoir-faire métier dont stage en entreprise
- Savoir-être métier
- Français Langue professionnelle

PARCOURS VENDEUR EN PRODUITS FRAIS NIVEAU 1
(Public allophone A2–B1)–399 h

PARCOURS VENDEUR EN PRODUITS FRAIS NIVEAU 2
(Public allophone B2 ou francophone)–399 h

PARCOURS CONSEILLER DE VENTE PRÊT À PORTER
NIVEAU 2 (Public allophone B2 ou francophone)–399 h

PARCOURS VENDEUR EN PÂTISSERIE NIVEAU 2
(Public allophone B2 ou francophone)–448 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi durable chez les partenaires (CDI ou CDD long) ou poursuite en alternance qualifiante

9 SESSIONS 20 PLACES

399 ou 448

HEURES DE FORMATION

DONT 70 HEURES

EN ENTREPRISE
EN MOYENNE

SESSION 1

Vendeur en produits frais multi rayons
22.01–20.04.2026

SESSION 2

Vendeur en produits frais
17.03–17.06.2026

SESSION 3

Vendeur en produits frais
30.06–24.09.2026

SESSION 4 À 7

Vendeur en produits frais
1^{er} semestre 2026

SESSION 8

Vendeur en pâtisserie
26.01–04.05.2026

SESSION 9

Vendeur en prêt à porter
19.03.2025

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail

- Public allophone A2–B1 (niveau 1) ou B2 ou francophone (niveau 2) du CECRL *

INSCRIPTION:

Consultation des offres et inscriptions sur le site d'each One:

www.eachone.co/nos-offres-en-cours?lieu=Paris+-+%C3%8Ele-de-France

COORDONNÉES:

Campus de Montreuil, 102 rue de Paris, 93 100 Montreuil
Espace Gambon, 11 Rue Ferdinand Gambon, 75020 Paris

www.eachone.co/

FARINEZ-VOUS

FORMATION AU CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

OUVRIER QUALIFIÉ DE FABRICATION EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE



LA FORMATION

Formation aux bases du métier de boulanger, alliant apprentissage technique, stage en entreprise et accompagnement professionnel. Elle permet d'acquérir les gestes et savoirs essentiels pour devenir aide-boulanger et préparer un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Métiers de la production en boulangerie

PROGRAMME / MODULES

- Découverte de l'environnement professionnel – 35 h
- Techniques fabrication et compétences élémentaires – 109 h
- Hygiène et sécurité – 14 h
- Mathématiques – 14 h
- Démarche environnementale – 7 h
- Communication professionnelle (improvisation théâtrale) – 10 h
- Lutte contre les discriminations – 7 h
- Préparation à l'emploi – 14 h

APRÈS LA FORMATION:

Entrée directe en emploi dans une boulangerie artisanale ou industrielle, poursuite en formation : contrat d'apprentissage ou autres formations certifiantes (ex. CAP Boulanger)

CERTIFICATION:

CQP ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie

210
HEURES DE FORMATION
+ 140
HEURES DE STAGE

6 SESSIONS 25 PLACES

SESSION 1
01.09 – 07.11.2025

SESSION 2
13.10 – 19.12.2025

SESSION 3
05.01 – 13.03.2026

SESSION 4
16.02 – 25.04.2026

SESSION 5
30.03 – 05.06.2026

SESSION 6
12.05 – 17.07.2026

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail

- Savoir compter
- Niveau A2 en français du CECRL *
- Condition physique permettant de pratiquer le métier

INSCRIPTION:

cip@farinez-vous.com, information les mercredis à 14 h

COORDONNÉES:

Boulangerie Ecole Farinez'vous – 74 rue Clisson, 75013 Paris

www.farinez-vous.com/nos-formations



FASHION GREEN HUB

FORMATION PRÉ-QUALIFIANTE CONSEILLER
DE VENTE EN MODE DURABLE

FASHION
GREEN HUB
GRAND PARIS

PLATEAU FERTILE
MANUFACTURE DE MODE CIRCULAIRE
PARIS

LA FORMATION

Formation inclusive au métier de conseiller de vente en mode durable, réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI). Elle prépare à l'accueil, l'accompagnement et le conseil à l'achat au sein d'enseignes engagées dans la transition écologique du secteur textile.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Conseiller·ère de vente

Responsable de rayon textile

Conseiller·ère clientèle dans un atelier de réparation textile

Visual merchandiser

PROGRAMME/MODULES

24 modules de 7 à 14h, dont:

- ▶ Etapes de fabrication d'un vêtement
- ▶ Le métier de conseiller de vente
- ▶ Décryptage des matières
- ▶ Savoir-faire textile et qualité des produits
- ▶ Labels et certifications de la mode durable
- ▶ Techniques d'accueil et de vente
- ▶ Seconde main et upcycling
- ▶ Entretien et réparation des vêtements

APRÈS LA FORMATION:

Emploi au sein des entreprises partenaires

CERTIFICATION: Non

3 SESSIONS **22** PLACES

SESSION 1

Avril – Juin 2026

SESSION 2

Septembre
– Novembre 2026

SESSION 3

Décembre
– Février 2027

196
HEURES DE FORMATION
+ **70**
HEURES DE STAGE

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail, Tout public parlant français et au moins une seconde langue, dont l'anglais

- ▶ Parler Français
- ▶ Savoir calculer: additions, soustractions, multiplications, divisions et pourcentages
- ▶ Avoir des connaissances en couture serait un plus

INSCRIPTION:

Envoi d'un CV + résumé de projet professionnel (15 lignes maximum) à: sarahfashiongreenhub@gmail.com

COORDONNÉES:

Plateau Fertile Paris, manufacture de mode circulaire et solidaire: au 15 rue Jean-Baptiste Berlier, 75013 Paris

www.fashiongreenhub.org

5

ABAJAD

LES MÉTIERS DE LA PROPRETÉ



ABAJAD GLOBAL

FORMATION PRÉ-QUALIFIANTE AUX MÉTIERS DE LA PROPRETÉ
POUR DES PERSONNES RÉFUGIÉES ET PRIMO-ARRIVANTES



LA FORMATION

Cette formation est conçue pour préparer des personnes éloignées de l'emploi à devenir des professionnels compétents et qualifiés dans les métiers de laveur de vitres et d'agent de propreté et d'hygiène.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Laveur de vitre

Agent de propreté et d'hygiène

PROGRAMME / MODULES

- ▶ Compétences en communication professionnelle, en calculs de base et appliqués au secteur de la propreté – 95h
- ▶ Acquisition des connaissances techniques de base pour les métiers de la propreté – 84h
- ▶ Immersion professionnelle – 35h
- ▶ Découverte des outils numériques et de l'intelligence artificielle – 24h
- ▶ Compétences professionnelles (techniques de recherche d'emploi, tutorat, mentorat) – 14h
- ▶ Ateliers transverses (gestion de budget, santé ...) – 15h
- ▶ Préparation au Test de Connaissance en Français (TCF) – 21h
- ▶ Accompagnement socioprofessionnel individuel – 16h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi principalement en CDI ou en CDD de plus d'un an chez les entreprises partenaires de la POEI, selon le déroulement des stages.

CERTIFICATION: Non

1 SESSION

12 PLACES

SESSION

Du 28 mai au 31 juillet 2026

328
HEURES DE FORMATION
+70
HEURES DE STAGE

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail, réfugiés et primo-arrivants

- ▶ Niveau de français: à partir du A2 à l'oral et A1 à l'écrit du CECRL *

INSCRIPTION:

Par mail à hello@abajad.com ou téléphone au 06 28 25 81 20
Via le formulaire: www.airtable.com/appBD0jAT6YTCRJj/shrGCydlhpwbnnux3

COORDONNÉES:

80 avenue de la Marne, 92120 Montrouge

www.abajad.com/nos-formations/



ARES ET LE COLLECTIF AD'HOC

FORMATION AU TITRE PROFESSIONNEL (TP) AGENT

DE PROPRETÉ ET D'HYGIÈNE «AD'HOC CLEAN»

POUR DES PERSONNES RÉFUGIÉES ET PRIMO-ARRIVANTES



LA FORMATION

Formation complète et accompagnement à l'emploi dans le secteur du nettoyage et de l'hygiène, destinée à des personnes réfugiées ou primo-arrivantes rencontrant des difficultés linguistiques. Le parcours, réalisé sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI), permet de lever l'ensemble des freins et d'obtenir un Titre Professionnel Agent de Propreté et d'Hygiène, ainsi que des certificats Santé et Sécurité et un diplôme de français. La formation inclut un suivi socio-professionnel et un stage pratique chez les partenaires.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Agent de propreté et métiers liés

PROGRAMME/MODULES

- Sas-15h + Remise à niveau-63h
- Préventions des risques professionnels-28h
- CCP1: Réaliser des prestations de nettoyage manuel et de bionettoyage-175h
- CCP2: Réaliser des prestations de nettoyage et de remise en état-126h
- Découverte de l'environnement professionnel-35h
- Santé-7h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi (POEI) ou formation qualifiante (CAP, Titre Professionnel) en apprentissage

CERTIFICATION:

TP Agent de Propreté et d'Hygiène + Certificat Santé, Sécurité au Travail + Certificat Gestes et Postures + DELF (Diplôme d'Etudes en Langue Française) A2 ou B1

1 SESSION

15 PLACES

SESSION

Mars-Juillet 2026

449

HEURES DE FORMATION

+105

HEURES DE STAGE

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiens et Parisiennes inscrits à France Travail, réfugiés et primo-arrivants

- Absence de contre-indication physique à l'exercice de l'activité
- Niveau de français A1 ou A2 du CECRL *

INSCRIPTION:

programme.accompagnement@ares-association.fr

COORDONNÉES:

Léo Lagrange, situé au 150 rue des Poissonniers 75009 Paris
Et dans les locaux du groupe Ares, 40 Rue de la Haie Coq,
93500 Aubervilliers

www.collectif-adhoc.fr

6

LES MÉTIERS DE L'ANIMATION CULTURELLE ET SPORTIVE

ACTURE

FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ANIMATION SPORTIVE ET CULTURELLE « VERS L'INSERTION PAR L'ANIMATION »



LA FORMATION

Programme de préqualification aux métiers de l'animation culturelle et sportive. La formation de trois mois permet d'acquérir les bases nécessaires pour intégrer ensuite une formation diplômante, comme le Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport Activités Physiques pour Tous (BPJEPS APT) ou accéder à un premier emploi dans l'animation. Elle permet de développer une posture professionnelle, des compétences relationnelles et sa confiance en soi.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Educateur d'activités physiques ou sportives ou plurivalent

Animateur d'activités culturelles et touristiques

Animateur en structure d'accueil

PROGRAMME / MODULES

- Découverte des métiers–7h
- Activités physiques et sportives–40h
- Techniques d'animation–40h
- Mise en situation pratique–30h
- Pédagogie–30h
- Posture professionnelle–15h
- Hygiène, santé, sécurité–8h
- Numérique–15h
- Insertion professionnelle–15h
- Communication orale–10h

APRÈS LA FORMATION:

Contrat d'alternance en formation qualifiante (ex: BPJEPS Activités Physiques pour Tous), ou emploi dans l'animation

CERTIFICATION:

Non

1 SESSION

15 PLACES

SESSION

20 avril au 10 juillet 2026

420
HEURES
DE FORMATION

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Jeunes adultes de 18–25 ans inscrits à France Travail.

- Être inscrit à la Mission Locale de Paris
- Maîtriser le français à l'oral et à l'écrit, niveau permettant de suivre les enseignements et des l'exprimer en situation professionnelle

INSCRIPTION:

Par mail à actureasso@gmail.com

COORDONNÉES:

Association Acture: 5 Boulevard Bois le Prêtre, 75017 Paris
Annexe: 60 avenue du Capitaine Glarner, 93400 Saint-Ouen

www.linktr.ee/actureasso

KABUBU ET L'ASSOCIATION MONTMARTRE NATATION SAUVETAGE

FORMATION CERTIFIANTE AUX MÉTIERS DU SECOURISME
ET DE LA NATATION « LES CYCLES DE L'EAU »



LA FORMATION

« Les cycles de l'eau » est un programme d'initiation et d'apprentissage de la natation et du secourisme, notamment ouvert à des personnes Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI) et primo-arrivantes. Organisée en cours du soir, elle s'adresse à des nageurs débutants ou confirmés, intéressés par les métiers du sport aquatique et de l'animation sportive. Elle prépare au passage du Brevet de Surveillant de Baignade (BSB) et/ou Brevet National de Sécurité et de Sauvetage Aquatique (BNSSA) ainsi qu'à des certifications en secourisme.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Métiers du sport

Métiers de l'animation sportive

Métiers de l'enseignement de la natation et de la surveillance des baignades

PROGRAMME / MODULES

- Formation à l'animation inclusive – 14 h
- Stage de remobilisation sportive – 21 h
- Initiation ou renforcement de la pratique de la natation avec passage du BSB ou du BNSSA – 100 h
- Préparation linguistique pour le passage du BNSSA – 32 h
- Accompagnement vers l'insertion socio-professionnelle individualisé – 10 h

APRÈS LA FORMATION:

Surveillant de baignade avec le BSB, sauveteur aquatique avec le BNSSA ou poursuite de formation en alternance pour devenir maître-nageur (BPJEPS)

CERTIFICATION:

BSB et, si le niveau requis est atteint: BNSSA + Prévention et Secours Civiques de niveau 1, Premiers secours en Equipe de niveau 1

1 SESSION

10 PLACES

SESSION

Novembre 2025 à avril 2026

163

HEURES
DE FORMATION

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens inscrits à France Travail dont Bénéficiaires de la Protection Internationale (BPI) et primo-arrivants, priorité aux jeunes de 18 à 25 ans

- Niveau en français A2 du CECRL *
- Pas de prérequis de nage

INSCRIPTION:

formation@kabubu.fr

COORDONNÉES:

Césure au 13, rue Santeuil 75005 Paris; Piscine Hébert 2, rue des Fillettes 75018 Paris; Piscine Solita Salgado 133 Rue Belliard 75018 Paris

www.kabubu.fr

KABUBU

FORMATION PRÉQUALIFIANTE «STEP» ET BREVET PROFESSIONNEL
DE LA JEUNESSE, DE L'ÉDUCATION POPULAIRE ET DU SPORT (BPJEPS)
SPÉCIALITÉ MULTI ACTIVITÉS PHYSIQUES OU SPORTIVES POUR TOUS (MAPST)



LA FORMATION

Cette formation en deux parties (préqualifiante puis certifiante) vise l'obtention du BPJEPS MAPST, qui permet d'encadrer des activités physiques variées pour différents publics et de se spécialiser dans la création de séances sportives inclusives.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Animateur

Educateur ou coach sportif

PROGRAMME/MODULES

FORMATION PRÉQUALIFIANTE «STEP»: PRÉPARATION À L'ENTRÉE EN BPJEPS-525h

- ▶ Français à visée professionnelle, découverte métier, pratique sportive, numérique, premiers secours, stage, recherche alternance

FORMATION EN ALTERNANCE BPJEPS MAPST-1233 h

- ▶ Concevoir des projets d'animation dans une structure du champ du sport ou de l'animation
- ▶ Valoriser les activités et les projets d'une structure du champ du sport ou de l'animation
- ▶ Concevoir, animer et évaluer, en sécurité, des séances de découverte, d'initiation et d'apprentissage des activités physiques et sportives
- ▶ Modules transverses: Citoyenneté, codes professionnels, accès aux droits, numérique, santé mentale, techniques de recherche d'emploi, accompagnement individuel

APRÈS LA FORMATION:

Emploi en association sportive, collectivité locale, structure de vacances, centre de loisirs, entreprise, établissement de santé ou maison de retraite

CERTIFICATION:

PSC1 et Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Education Populaire et du Sport (BPJEPS), spécialité Multi-Activités Physiques ou Sportives pour tous (MAPST)

1 SESSION

10 PLACES

1233
HEURES DE FORMATION
417
HEURES DE STAGE
EN ALTERNANCE

SESSION

STEP (4 mois): du 08.12.2025 au 03.04.2026, 12 places
BPJEPS (11 mois): du 07.09.2026 au 16.07.2027, 18 places

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens majeurs inscrits à France Travail, Bénéficiaires de la Protection Internationale et primo-arrivants
STEP: Niveau A2 écrit et oral du CECRL* avec un projet professionnel dans les domaines du sport ou de l'animation

BPJEPS: Niveau B1 écrit et oral du CECRL*, titulaires du PSC1 et satisfaisant aux Tests d'Exigence Préalables

INSCRIPTION:

formation@kabubu.fr

COORDONNÉES:

Césure au 13 rue Santeuil, 75005 Paris

www.kabubu.fr



VIKING CLUB ET SKANIE FORMATION

FORMATION PRÉ-QUALIFIANTE AU MÉTIER D'ÉDUCATEUR SPORTIF « FUSÉE INSERTION ET SPORT »



LA FORMATION

« Fusée Insertion et Sport » est une formation pré-qualifiante destinée à des jeunes adultes de 18 à 25 ans qui souhaitent devenir éducateur sportif ou coordinateur de projets sportifs. Elle permet aux participants de développer les compétences fondamentales du secteur (animation, pédagogie, inclusion, préparation physique) et de se préparer aux Tests d'Exigence Préalable (TEP) ouvrant l'accès à des formations diplômantes comme le Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport (BPJEPS) ou le DEJEPS (Diplôme d'État de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport). Elle est réalisée sous forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI).

LES MÉTIERS CIBLÉS

Éducateur sportif

PROGRAMME / MODULES

- Activités physiques et techniques d'animation – 140 h
- Pédagogie, posture et animation de groupe – 70 h
- Publics, inclusion et adaptation pédagogique – 56 h
- Connaissance des métiers et environnements sportifs – 42 h
- Projet d'animation: conception et mise en œuvre – 63 h
- Préparation physique et accompagnement à l'emploi – 49 h
- Accompagnement individuel pendant et après la formation

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié ou poursuite en alternance vers d'autres diplômes

CERTIFICATION:

Non mais passage des Tests d'Exigences Physiques (TEP) demandés pour poursuivre dans une formation en alternance ou démarrer un contrat CDD ou CDI.

1 SESSION

20 PLACES

SESSION

De février 2026 à juillet 2026

420

HEURES
DE FORMATION

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens inscrits à France Travail

- Être en bonne condition physique générale
- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit
- Réussir les tests d'exigences physiques ou les tests d'entrée

INSCRIPTION:

Par email: contact@skanie.com

COORDONNÉES:

Espaces sportifs dans Paris et/ou proche banlieue (se renseigner auprès de la structure)

www.skanie.com

7

LES MÉTIERS DE L'ACCUEIL TOURISTIQUE



PASS'SPORT POUR L'EMPLOI ET NAXIS

FORMATION AU CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE
(CQP) RÉCEPTIONNISTE « MENTION SPORT ET PERFORMANCE »



LA FORMATION

Cette formation, mise en œuvre sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI) en partenariat avec l'organisme de formation Naxis, prépare au métier de Réceptionniste en hôtellerie. Elle inclut un module « Sport et Performance » qui s'attache au savoir-être, au développement des compétences transversales (soft skills) et à la condition physique utile dans l'exercice du métier visé.

LES MÉTIERS CIBLÉS

Réceptionniste en hôtellerie

PROGRAMME/MODULES

- Améliorer sa condition physique générale – 124 h
- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire – 8 h
- Adapter ses qualités professionnelles et comportementales – 35 h
- Sensibilisation aux troubles musculosquelettiques – 10 h
- Gestion du stress et des conflits – 15 h
- Accompagnement au projet professionnel – 8 h
- Accueillir la clientèle en français ou en anglais – 105 h
- Gérer les activités de réservation et de facturation – 112 h
- Anglais objectif niveau B2 – 57 h
- Développement durable et enjeux de la transition écologique – 7 h
- Sensibilisation à l'intelligence artificielle – 7 h

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié au sein de l'une des entreprises partenaires de la POEI

CERTIFICATION:

CQP Réceptionniste (niveau 4)

1 SESSION

12 PLACES

SESSION

De Mai à Septembre 2026

488

HEURES DE FORMATION

+ 119

HEURES DE STAGE

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens inscrits à France Travail

- Niveau B1 en français et en anglais du CECRL*
- Certificat médical de non contre-indication à la pratique sportive daté de moins de 3 mois

INSCRIPTION:

Via le formulaire d'inscription sur:

www.sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/
ou à l'adresse mail: recrutement@sport-pour-l-emploi.com

COORDONNÉES:

160 rue Pelleport, 75020 Paris
9, boulevard Mendès France, 77600 Bussy St Georges
2 rue, d'Olivet, 75007 Paris



STELO FORMATION

FORMATION AU TITRE PROFESSIONNEL (TP) CHARGÉ D'ACCUEIL TOURISTIQUE - « AGENT D'ACCUEIL TOURISTIQUE PHYGITAL »



LA FORMATION

Formation d'agent d'accueil touristique « phygital » : professionnel polyvalent du tourisme, capable de conjuguer accueil physique et digital, compétences linguistiques, connaissance du lieu d'accueil et maîtrise des outils numériques. Elle est réalisée sous la forme d'une Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle (POEI).

LES MÉTIERS CIBLÉS

Agent d'accueil touristique

PROGRAMME/MODULES

- Gérer une relation clientèle sur une destination et/ou un lieu touristique – 119 h
- Contribuer à la mise en œuvre d'évènements festifs et culturels – 91 h
- Assister la clientèle – 98 h
- Modules transverses (techniques de recherche d'emploi, communication professionnelle, préparation examens) – 70 h
- Spécialisation digitale et intelligence artificielle (digitalisation de l'accueil et application de l'IA en accueil touristique) – 70 h
- Immersion en entreprise – 105 h
- Visites touristiques prévues

APRÈS LA FORMATION:

Emploi salarié au sein d'offices de tourisme, prestataires d'activités de loisirs et autres sites touristiques ou poursuite d'études dans le tourisme, hôtellerie ou événementiel

CERTIFICATION:

Titre Professionnel Chargé(e) d'accueil touristique (niveau 4) + spécialisation en digital et IA

1 SESSION

12 PLACES

SESSION

Du 2 mars au 27 juin 2026

448
HEURES DE FORMATION
+ 105
HEURES DE STAGE

*p.10

PUBLICS VISÉS ET PRÉREQUIS:

Parisiennes et Parisiens inscrits à France Travail

- Niveau Bac
- Niveau C1 minimum en Français et A2 en Anglais du CECRL*
- Être curieux, disponible – Avoir le goût du contact humain – Être ouvert aux outils numériques

INSCRIPTION:

contact.suresnes@stelo-formation.fr – 01 45 06 73 45

COORDONNÉES:

6 rue Emile Duclaux, 92150 Suresnes

www.stelo-formation.fr

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES DE FORMATION

de la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi



PARCOURS LINGUISTIQUES À VISÉE PROFESSIONNELLE

Formations pour une maîtrise de la langue française en vue d'une insertion ou d'une évolution professionnelle



PARIS FABRIK

Formations aux métiers de la transition écologique (fabrication, économie circulaire, mobilités douces, rénovation énergétique, écoconstruction)



PARIS FERTILE

Formations aux métiers de l'agriculture et de l'alimentation durables



PARIS HOSPITALITÉS

Formations aux métiers liés à l'attractivité touristique, culturelle et sportive de Paris



PARIS CODE

Formations aux métiers du numérique (développement web, cybersécurité, data, marketing digital, chefferie de projet)



PARIS EMPLOI À DOMICILE

Formations aux métiers des services à la personne, du soin et de l'enfance (assistant-e de vie aux familles, agents de service médico-social, accompagnant éducatif petite enfance)



Information sur les programmes et catalogues des formations téléchargeables sur:

www.paris.fr/formations



Information sur les dispositifs d'accompagnement des demandeurs d'emploi:

www.emploi.paris.fr



**VOUS SOUHAITEZ ÉCHANGER AVEC LES ÉCOLES SUR LES FORMATIONS
ET LES MÉTIERS DE L'ACCUEIL ET DE L'ATTRACTIVITÉ PARISIENNE ?**

Retrouvez leurs contacts dans le catalogue
et **construisez votre avenir dès maintenant.**

PLUS D'INFORMATIONS:



CONTACT: DAE-PARISHOSPITALITES@PARIS.FR