

**PARIS**  
Hospitalités

# LES FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'ACCUEIL ET DE L'ATTRACTIVITÉ PARISIENNE



# 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 PROPRIÉTÉ**  
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 DIPLÔMANTES

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](mailto:dae-parishospitalites@paris.fr)

PLUS D'INFORMATIONS SUR:  
[www.emploi.paris.fr/](http://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'échanges simples et habituels 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.



# 7 LES MÉTIERS

## DE L'HÔTELLERIE

## ET DE LA RESTAURATION

# ASFOREST

## FORMATION AU CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP) EMPLOYÉ D'ÉTAGE



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

### 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



\*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](mailto: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/](http://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 :

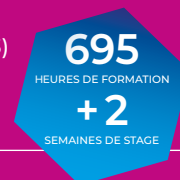
Emploi salarié dans l'un des restaurants partenaires de la POEI. Café Sawa pourra également accompagner les apprenants dans la recherche d'autres emplois, dont en intérim, d'une autre formation (bac pro, CQP, CAP) ou vers l'auto-entrepreneuriat.

### CERTIFICATION :

Titre Professionnel Commis de Cuisine (niveau 3)

2 SESSIONS

9 PLACES



#### SESSION 1

03.11.2025 au 03.04.2026

#### SESSION 2

16.03.2026 au 31.07.2026

### 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](mailto:luan.sawa@gmail.com) ou [anthonymahieux.sawa@gmail.com](mailto:anthonymahieux.sawa@gmail.com)

### COORDONNÉES :

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

[www.instagram.com/associationsawa/](https://www.instagram.com/associationsawa/)

\* p.10



# 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

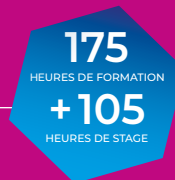
**CERTIFICATION :** Non

1 SESSION

12 PLACES

## SESSION

Du 3 mars au 4 mai 2026



## 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](mailto: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](http://www.ecoledescuistotsmigrateurs.com)

\*p.10

# LA TABLE DE CANA

FORMATION AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) CUISINE

« DES ÉTOILES ET DES FEMMES »



## 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 490 h 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



## 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<sup>ème</sup>

## INSCRIPTION :

[phyllie.diallo@latabledecana-gennevilliers.com](mailto:phyllie.diallo@latabledecana-gennevilliers.com)

## COORDONNÉES :

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

[www.latabledecana.com](http://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



#### 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/](http://www.sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/)  
ou par mail : [recrutement@sport-pour-l-emploi.com](mailto: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-George

[www.sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/](http://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



#### 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](mailto:formations@refugee-food.org)

### COORDONNÉES :

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

[www.refugee-food.org](http://www.refugee-food.org)

\* p.10



## 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, appliqué 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



\* 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](mailto:contact.paris@stelo-formation.fr) – 01 45 06 73 45

### COORDONNÉES :

20 rue des Rigoles, 75020 Paris

[www.stelo-formation.fr](http://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<sup>er</sup> 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

118  
HEURES  
DE FORMATION

### SESSION 1

17.11 – 12.12.2025

### SESSION 2

02.02 – 27.02.26

### SESSION 3

02.03 – 27.03.26

## 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

\*p.10



# 3 LES MÉTIERS DES ARTS ET SPECTACLES





## 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

### 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](mailto:Parcours@bellevillecitoyenne.fr)

### COORDONNÉES :

Belleville Citoyenne 76 rue des Rigoles, 75020 Paris

[www.bellevillecitoyenne.fr](http://www.bellevillecitoyenne.fr)

\* p.10

A photograph of three women in a floral shop. The woman in the foreground is holding a large bouquet of pink and white flowers. The woman behind her is wearing glasses and smiling. The woman on the right is also smiling. The background is filled with various flowers and plants. The image has a pink and green color overlay.

# 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

#### 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 mathématiques de base

#### INSCRIPTION :

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

#### COORDONNÉES :

83 rue Haxo, 75020 Paris

[www.dupainetdesroses.org/](http://www.dupainetdesroses.org/)

\*p.10





## 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<sup>er</sup> semestre 2026

#### SESSION 8

Vendeur en pâtisserie  
26.01–04.05.2026

#### SESSION 9

Vendeur en prêt à porter  
19.03.2025

### 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 \*

\*p.10

### INSCRIPTION :

Consultation des offres et inscriptions sur le site d'each One :  
[www.eachone.co/nos-offres-en-cours?lieu=Paris+--+%C3%8E-le-de-France](http://www.eachone.co/nos-offres-en-cours?lieu=Paris+--+%C3%8E-le-de-France)

### COORDONNÉES :

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

[www.eachone.co/](http://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-boulangier 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

6 SESSIONS 25 PLACES

210  
HEURES DE FORMATION  
+140  
HEURES DE STAGE

### 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

## 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](mailto: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](http://www.farinez-vous.com/nos-formations)

\*p.10



## FASHION GREEN HUB

FORMATION PRÉ-QUALIFIANTE CONSEILLER  
DE VENTE EN MODE DURABLE

### 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 14 h, 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

FASHION  
GREEN HUB  
GRAND PARIS

PLATEAU FERTILE  
MANUFACTURE DE MODE CIRCULAIRE  
PARIS

### APRÈS LA FORMATION :

Emploi au sein des entreprises partenaires

**CERTIFICATION :** Non

3 SESSIONS

22 PLACES

196  
HEURES DE FORMATION  
+ 70  
HEURES DE STAGE

#### SESSION 1

Avril – Juin 2026

#### SESSION 2

Septembre  
– Novembre 2026

#### SESSION 3

Décembre  
– Février 2027

### 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](mailto:sarahfashiongreenhub@gmail.com)

### COORDONNÉES :

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

[www.fashiongreenhub.org](http://www.fashiongreenhub.org)



5

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

### 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.

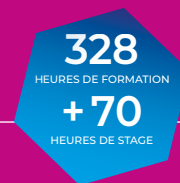
**CERTIFICATION :** Non

1 SESSION

12 PLACES

### SESSION

Du 28 mai au 31 juillet 2026



### 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](mailto:hello@abajad.com) ou téléphone au 06 28 25 81 20  
Via le formulaire : [www.airtable.com/appBD0jAT6YTCSRJj/shrGCydlhpwbnnux3](https://www.airtable.com/appBD0jAT6YTCSRJj/shrGCydlhpwbnnux3)

### COORDONNÉES :

80 avenue de la Marne, 92120 Montrouge

[www.abajad.com/nos-formations/](http://www.abajad.com/nos-formations/)

\* p.10



## 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-63 h
- ▶ Préventions des risques professionnels-28 h
- ▶ CCP1: Réaliser des prestations de nettoyage manuel et de bionettoyage-175 h
- ▶ CCP2: Réaliser des prestations de nettoyage et de remise en état-126 h
- ▶ Découverte de l'environnement professionnel-35 h
- ▶ Santé-7 h

### 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'Études en Langue Française) A2 ou B1

1 SESSION

15 PLACES

### SESSION

Mars – Juillet 2026



\*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](mailto: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](http://www.collectif-adhoc.fr)





A large, semi-transparent pink overlay covers the entire image. In the background, a swimming pool is visible with a lifeguard on the deck and swimmers in the water. The text '6 LES MÉTIERS DE L'ANIMATION CULTURELLE ET SPORTIVE' is overlaid on the pink area.

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

### APRÈS LA FORMATION :

Contrat d'apprentissage 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'exprimer en situation professionnelle

### INSCRIPTION :

Par mail à [actureauasso@gmail.com](mailto:actureauasso@gmail.com)

### COORDONNÉES :

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

[www.linktr.ee/actureauasso](http://www.linktr.ee/actureauasso)



# 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](mailto: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](http://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-1233h

- ▶ 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](mailto:formation@kabubu.fr)

## COORDONNÉES:

Césure au 13 rue Santeuil, 75005 Paris

[www.kabubu.fr](http://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](mailto:contact@skanie.com)

### COORDONNÉES :

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

[www.skanie.com](http://www.skanie.com)

A woman with dark hair, wearing a dark top and a name tag, stands behind a wooden reception desk. The background features a large window with a complex geometric pattern of intersecting lines. Two pendant lamps hang above the desk. On the desk, there is a small sign that says 'KEY BOX' and some papers. The overall color palette is dominated by purple and green tones.

# 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/](http://www.sport-pour-l-emploi.com/fr/formations/)

ou à l'adresse mail : [recrutement@sport-pour-l-emploi.com](mailto: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'événements 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



\*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](mailto:contact.suresnes@stelo-formation.fr) – 01 45 06 73 45

### COORDONNÉES :

6 rue Emile Duclaux, 92150 Suresnes

[www.stelo-formation.fr](http://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 CODE

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



## PARIS FERTILE

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



## 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)



## PARIS HOSPITALITÉS

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



Information sur les programmes et catalogues des formations téléchargeables sur :

[www.paris.fr/formations](http://www.paris.fr/formations)



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

[www.emploi.paris.fr](http://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**