



ACCOMPAGNEMENT SOCIOPROFESSIONNEL AVEC SUPPORT ÉDUCATION À LA CONSOMMATION

ENJEUX	Ruralité et Éducation Populaire vecteur d'accès à l'emploi														
Descriptif	<p>Ce projet d'accompagnement s'intègre aux axes 1 et 2 du PACTE. Il permet aux personnes éloignées de l'emploi de réfléchir à leur projet professionnel au travers d'ateliers, afin de travailler pour la consolidation des compétences clés autour de thématiques comme : mieux consommer pour gérer son budget/mieux consommer pour être en meilleure santé et par la suite s'inscrire un parcours de de formation qualifiante. Sur cette action, nous aurons l'intervention d'un prestataire de service qui mettra à disposition un équipement mobile et performant sur le terrain.</p>														
Le contenu de formation	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d9e1f2;">Modules</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">Nombre d'heures</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Compétences clés à visée professionnelle</td> <td>160h</td> </tr> <tr> <td>Période entreprise</td> <td>70h</td> </tr> <tr> <td>Atelier : Bien cuisiner à bon marché</td> <td>90h</td> </tr> <tr> <td>Atelier : Cultiver pour consommer</td> <td>25h</td> </tr> <tr> <td>Atelier : Fabriquer en recyclant</td> <td>25h</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d9e1f2;">Total heures</td> <td style="background-color: #d9e1f2;">300h + 70h</td> </tr> </tbody> </table> <p>Durée des ateliers 21h par semaine (dont 7h d'ateliers théorique et pratique).</p>	Modules	Nombre d'heures	Compétences clés à visée professionnelle	160h	Période entreprise	70h	Atelier : Bien cuisiner à bon marché	90h	Atelier : Cultiver pour consommer	25h	Atelier : Fabriquer en recyclant	25h	Total heures	300h + 70h
Modules	Nombre d'heures														
Compétences clés à visée professionnelle	160h														
Période entreprise	70h														
Atelier : Bien cuisiner à bon marché	90h														
Atelier : Cultiver pour consommer	25h														
Atelier : Fabriquer en recyclant	25h														
Total heures	300h + 70h														
Les objectifs généraux	<p>Il s'agira de proposer au public de renforcer leurs savoirs de bases en utilisant comme support des ateliers cuisine en respectant les principes d'équilibre alimentaires et de développement durable, mais aussi le critère du « petit budget » afin qu'ils puissent se servir de ces apprentissages dans leur vie quotidienne.</p> <p>Par le biais des différents ateliers proposés, il s'agira d'amener la personne à développer des compétences qui lui permettront d'envisager un parcours qualifiant ou une entrée en emploi direct dans les métiers en lien avec la cuisine notamment.</p>														

Les objectifs spécifiques	<p>Ce projet vise à permettre aux apprenants de développer des techniques d'apprentissage liées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aux manipulations concrètes de la vie quotidienne en abordant des notions de base nécessaires - Aux activités mathématiques : unités de masse, mesure, gestion d'un budget, tenue d'un cahier de comptes, calcul, durée - Aux activités de français par la lecture et la compréhension des recettes/au domaine de la santé/des groupes d'aliments/des équivalences alimentaires/des comportements alimentaires/de la notion de menu équilibré pour un repas puis pour une journée - De la prise en compte de la spécificité de chacun, pour les régimes particuliers /du rôle des aliments pour le corps/de l'hygiène (propreté et règles d'hygiène alimentaire), tenant compte des notions d'hygiène de vie, d'alimentation diététique - De la conservation des aliments/à la gestion de l'activité collective avec le partage des tâches, des réalisations, du nettoyage - À l'éducation du consommateur/à la création d'un jardin carré/à la fabrication de produits ménagers/émergence ou validation d'un projet professionnel et une mise en situation en entreprise
Public cibles	<ul style="list-style-type: none"> - Public à la recherche d'un emploi (métiers de la cuisine notamment) - Niveau Infra 4 - Personnes accompagnées par les travailleurs sociaux ayant des difficultés avec les savoirs de base et la notion de budget.
Lieux de formation	<p>Saint-Pierre : 67 Rue Luc LORION Le Tampon : 80 Rue Martinel LASSAYS Les ateliers pratiques se dérouleront à St-Pierre</p>
Nombre de stagiaires prévus	<p>2 groupes de 14 personnes (1 groupe à saint Pierre et un groupe au Tampon)</p>
Orientation et repérage	<p>Pôle insertion, Pôle emploi, Cap emploi Sameth, Mission Locale, animateurs et médiateurs AREP</p>
Calendrier prévisionnel	<p>Du 22 février 2021 au 30 Juillet 2021 Entrée et sortie fixe</p>



Association Réunionnaise
d'Éducation Populaire

Méthodologie	<ul style="list-style-type: none">- Apprentissage individuel et collectif- Ateliers pratiques- Ateliers thématiques- Utilisation de livrets de suivi- Accompagnement en centre de ressources
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none">- Centre de ressources- Salle informatique équipée de PC fixes et Portables connectés à Internet- Ecran interactif- Vidéo projecteur- Cuisine mobile
Tarif	Cette formation est prise en charge par la Région Réunion dans le cadre du PACTE Régional d'investissement dans les Compétences. <i>Possibilité de rémunération par l'ASP.</i>
Accessibilité RQTH	L'AREP est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap. Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation.
Validation prévue	Chaque participant reçoit une attestation en fin de parcours
Contacts	Tampon : Adélia VARECHY – 0692 07 39 68 Saint Pierre : Fabienne SOMNICA - 0692 07 39 82 Le secrétariat AREP : Mme Christiane Araye/Mme Alicia Comtois 0692 08 29 94 // 0262 35 07 57