

Tournesol

TOURNÉ VERS LA SOLIDARITÉ

IMAGINÉ PAR

Refugee*
FOOD

PORTÉ PAR

festin Le goût
d'avancer
ensemble



Sommaire



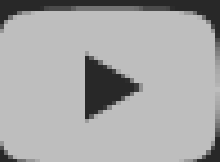
- Vidéo de présentation
- Objectifs et pédagogie
- Prérequis et accessibilité
- Programme de formation
- Rémunération



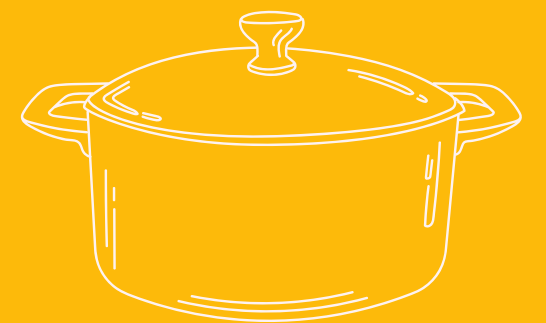
[Watch video on YouTube](#)

Error 153

Video player configuration error



Objectifs & pédagogie





Les objectifs de la formation

- Préparer le diplôme TFP de Commis de cuisine
- Préparer le diplôme de compétences en langue française
- Un emploi à la fin de la formation



Méthodes pédagogiques mobilisées



Méthodes pédagogiques :

La formation repose sur une pédagogie active et professionnalisante, incluant :
des cours en présentiel avec mises en pratique,
des ateliers collectifs, des mises en situation
professionnelles en cuisine, et deux stages en
entreprise.



**L'apprentissage du français est intégré
dans une logique de professionnalisation.**



Bilan de la première édition Tournesol à Marseille



La première édition marseillaise de Tournesol a eu lieu de décembre 2023 à avril 2024. Elle a permis aux participants de la promotion de confirmer leur projet professionnel en restauration et d'améliorer leur niveau de français.



En juillet 2025, soit plus d'un an après la fin de la formation, on compte 86% de sortie positive (*5 personnes en emploi dans le secteur de la restauration, 1 personne en cours de création d'un café associatif et 1 personne en recherche d'emploi*).

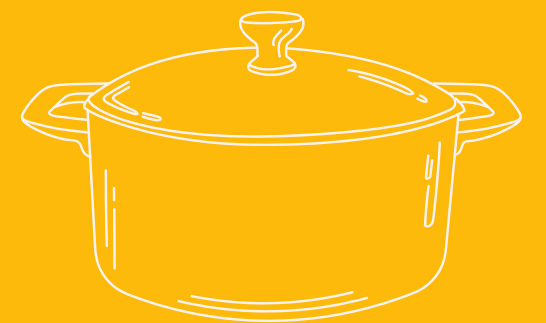


86%

Taux d'insertion globale pour la promotion marseillaise de Tournesol 1 an après

Les résultats sont mis à jour chaque année à la fin de chaque promotion, et disponibles sur simple demande."

Prérequis & Accessibilité



Pré-requis

- ↳ Être réfugié ou primo- arrivant, autorisé à travailler en France
- ↳ Niveau A2 minimum à l'oral et A1 à l'écrit en français
- ↳ Intérêt pour les métiers de la restauration

Combien de stagiaires ? 12



Les 2 diplômes visés avec la formation Tournesol

↳ Titre à Finalité Professionnelle (TFP) – Commis de cuisine

- Diplôme reconnu par l'État (niveau 3)
- Valide tes compétences pratiques en cuisine
- Utile pour travailler dans un restaurant classique ou restauration collective

↳ DCL – Diplôme de Compétence en Langue (Français)

- Diplôme national de français professionnel
- Utile pour prouver ton niveau en français dans le travail
- Reconnu par les employeurs et les organismes de formation



Délais d'accès à la formation

- ↳ Les inscriptions sont ouvertes jusqu'à 3 semaines avant le début de la formation, sous réserve de place disponible.
- ↳ Le processus d'admission comprend :
 - ✓ un test de français
 - ✓ un entretien individuel.L'entrée en formation est confirmée sous 10 jours maximum après l'entretien.



Accessibilité de la formation

Accessibilité : La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap.

Pour tout besoin d'adaptation ou d'aménagement spécifique, merci de contacter
notre référente handicap :

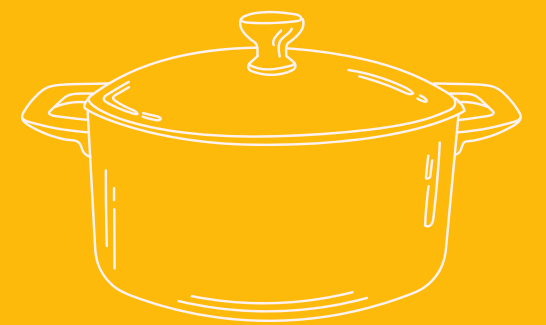
✉ Lucie Gueydon

☎ 07 68 13 99 94

✉ estelloformation@gmail.com



Programme de la formation





1

Réunions d'information,
identification des candidats,
évaluations linguistiques,
entretiens de motivation

2



Formation linguistique
(français à visée
professionnelle -
154 heures)

3



Formation cuisine
(252 heures)
dispensée

5



Diplôme (TFP Commis
de cuisine) et DCL
(Diplôme de
Compétences en
Langue)

6



Accompagnement vers et
dans l'emploi, avec les
bénéficiaires et avec les
employeurs, pour une
insertion professionnelle
durable

4



Stages d'immersion
(155 heures)

TOUT AU LONG DU PARCOURS

Accompagnement social individuel et ateliers
collectifs sur l'employabilité.

Les stagiaires sont rémunérés par France Travail
pendant toute la durée de la formation .

Le programme détaillé



3 SEMAINES DE COURS DE FRANÇAIS



8 SEMAINES DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE CUISINE



4.5 SEMAINES DE STAGE DANS UN RESTAURANT



ACCOMPAGNEMENT SOCIAL ET PROFESSIONNEL



ATELIERS SOFT SKILLS visite, interventions extérieures





Les cours de cuisine

- Réaliser des préparations culinaires de base (épluchage, découpe, cuissons simples, assaisonnements) selon les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Travailler en brigade et s'organiser efficacement dans une cuisine professionnelle, en respectant les consignes du chef et les rythmes de service
- Maintenir un poste de travail propre et fonctionnel, en appliquant les bonnes pratiques de nettoyage, de rangement et de gestion des stocks

Les cours de Français



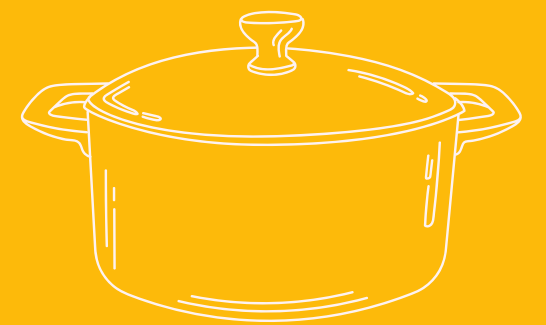
- Progresser en français : lire, écrire, compter
- Préparer un diplôme de compétences en langue française : D.C.L
- Améliorer votre français professionnel

Accompagnement individuel

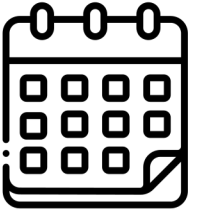


- ↪ Une fois par semaine, sur rendez-vous, pour les démarches administratives et sociales
- ↪ 2 mois après la formation pour aider dans l'insertion professionnelle et sociale

Informations pratiques



Quand ?



DU JEUDI 27 NOVEMBRE JEUDI 12 MAI 2026

5.5 MOIS DE FORMATION

COURS

LUNDI, MARDI, JEUDI & VENDREDI

pas de cours le mercredi

7 heures de cours par jour

Le lieu de la formation

Adresse de Corot Formations

**33 Boulevard du Capitaine Gèze
13014 Marseille**



Station Capitaine Gèze, à environ 600 m
de l'établissement

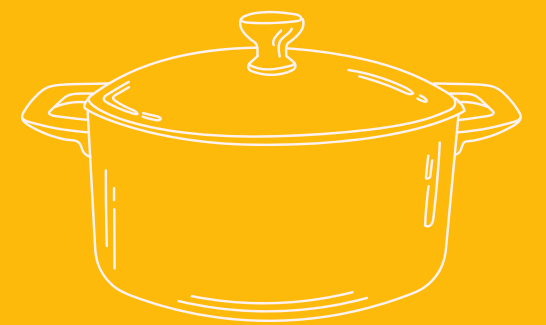


arrêt CFA Corot devant l'établissement
bus 30
bus 53





Coût & rémunération



La rémunération

La formation est prise en charge par France Travail.

Elle est sans frais pour les stagiaires, sans reste à charge

Les tenues et malles de cuisine sont incluses.



A photograph of two chefs in a professional kitchen. Both are wearing white hairnets and aprons. The chef on the left is piping yellow batter from a bag onto a baking tray. The chef on the right is assisting, holding the piping bag. The background shows kitchen equipment and a calendar on the wall.

Merci de votre attention

Contacts & partenaires

En 2025-2026, le projet est co-financé par France Travail, The Compass Group Foundation et le Contrat Territorial d'accueil et d'intégration des réfugiés et primo-arrivants des Bouches du Rhône (issu d'un partenariat entre l'Etat et Ville de Marseille).

L'action est portée à Marseille par l'association Festin, avec le soutien de Refugee Food. Plusieurs entreprises de la restauration traditionnelle et collective interviennent sur les stages et l'insertion professionnelle des bénéficiaires. La rémunération de formation des stagiaires est assurée par France Travail.

Refugee*
FOOD

festin



VILLE DE
MARSEILLE



France
Travail


PRÉFET
DES BOUCHES-
DU-RHÔNE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

 COMPASS
GROUP

LUCIE GUEYDON

Cheffe de projet formation

Association Festin

lucie.gueydon@associationfestin.com

07 68 13 99 94

associationfestin.com

Lien RNCP

Certification visée :

Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Commis de cuisine – Niveau 3

 **Référentiel officiel disponible sur le site de France Compétences :**

 **<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35502>**