

Fiche Programme - Formation SAS

Préparation à l'entrée en parcours professionnel en restauration

La formation SAS permet à des jeunes en situation de handicap d'acquérir les prérequis nécessaires à une future formation ou à une activité professionnelle dans les métiers de la restauration (cuisine et service en salle).

Objectifs de la formation

Elle vise à développer :

Les repères fondamentaux du monde professionnel

Les compétences relationnelles dans un cadre de travail collectif

La compréhension et l'application de consignes simples

L'autonomie dans des tâches concrètes liées à la restauration (cuisine et service en salle)

La gestion du rythme de travail et des émotions en situation professionnelle

La capacité à se projeter dans un projet professionnel en cuisine ou en salle

Objectif final : À l'issue de la formation, le jeune est en capacité d'intégrer un parcours de formation professionnelle adaptée, un stage accompagné ou un dispositif d'insertion vers l'emploi.

Public visé

Jeunes en situation de handicap (cognitif, mental, TSA, troubles des apprentissages...) :

Ayant besoin d'un cadre structuré et progressif

Ne disposant pas encore des codes attendus en formation professionnelle

Souhaitant découvrir ou s'orienter vers les métiers de la restauration

Pré-requis

Aucun prérequis scolaire. Le jeune doit toutefois pouvoir :

Être présent sur un temps d'activité de 3 heures

Tolérer un petit groupe

Accepter la présence d'un adulte référent

Entrer progressivement dans une activité dirigée avec accompagnement

Un temps de positionnement permet d'adapter les objectifs à chaque profil.

Lieu de formation

Académie de L'Envolée

Plateau pédagogique inclusif comprenant :

Une cuisine pédagogique adaptée

Un espace de mise en situation "salle de restaurant"

Des supports visuels, séquentiels et du matériel professionnel

Modalités de recrutement

Entretien avec le jeune et sa famille / structure accompagnante

Possible mise en situation à l'Académie (cuisine et/ou salle)

Évaluation des capacités : autonomie, communication, comportement, rythme

Élaboration d'un parcours individualisé

Durée et rythme

Dates de la formation : septembre 2026 à juillet 2027

Durée en centre de formation : 630 heures

Périodes en entreprise : 30 heures

Durée globale du parcours : 660 heures

Rythme : 15 heures par semaine

Organisation : 3 heures par jour

Effectif : 6 jeunes maximum

Encadrement : 1 formateur dédié, avec accompagnement individualisé

Périodes en entreprise

Dans le cadre du parcours,
des périodes d'immersion en entreprise sont organisées.

Volume : 30 heures

Période : de mai à juillet 2027

Objectifs :

Découvrir le fonctionnement réel d'un établissement de restauration

Mettre en pratique les compétences acquises à l'Académie

Travailler les postures professionnelles en situation réelle

Affiner le projet professionnel du jeune

Ces stages sont :

Préparés en amont avec l'équipe pédagogique

Encadrés par un tuteur en entreprise

Accompagnés et suivis par l'Académie

Les périodes en entreprise font l'objet d'une convention de stage
entre l'Académie, la structure d'accueil et la famille.

Contenus & compétences

Bloc 1 - Se repérer dans un cadre professionnel

Intégrer une équipe
Respecter la tenue professionnelle
Arriver à l'heure
Identifier les référents
Comprendre un planning simple
Savoir demander de l'aide

Bloc 2 - Être en relation

Travailler en équipe
Formuler une demande
Comprendre une consigne
Accepter les ajustements
Adopter une posture adaptée face au client

Bloc 3 - Réaliser des tâches simples



En cuisine :

Préparer, laver, assembler
Nettoyer et ranger
Appliquer les règles d'hygiène



En salle :

Mettre et débarrasser une table
Transporter un plateau
Trier et ranger

Transversal :

Réaliser une tâche en plusieurs étapes
Utiliser le matériel en sécurité
Ranger son poste

Contenus & compétences

Bloc 4 - Gérer son rythme et ses émotions

Maintenir une activité 20 à 30 minutes
Repérer la fatigue
Demander une pause
Utiliser des stratégies de retour au calme

Bloc 5 - Construire son projet professionnel

Identifier ses préférences
Participer à des visites et immersions
Réaliser des stages en entreprise
Se projeter vers la suite du parcours

Méthodes pédagogiques

Apprentissage par la pratique
Supports visuels et pictogrammes
Méthode FALC
Jeux de rôle
Répétition des gestes
Suivi individualisé

Évaluation et certification

Évaluation continue en situation réelle
Grilles de progression individualisées
Bilans réguliers avec les partenaires
Bilan final avec préconisations

Attestation de compétences SAS délivrée en fin de parcours.

Elle valorise les compétences acquises dans les domaines :

Comportement professionnel

Travail en équipe

Réalisation de tâches en cuisine et en salle

Autonomie et gestion du rythme

Projection dans un projet professionnel

Tarifs & financement

Coût pédagogique : 5 500 € par stagiaire

Possibilités de financement possible (voir avec le CFA)

Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction des familles

Taux de poursuite de parcours (formation, stage, emploi)

Nombre de stages réalisés

Évolution des compétences observées

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap, avec adaptations pédagogiques individualisées.

Délai d'accès

Entrée possible après validation du processus d'admission, dans la limite des places disponibles.

Équipe pédagogique

Directrice : Angelina ORSINI

Formateurs spécialisés en cuisine, pâtisserie et pédagogie adaptée

Référent.e handicap disponible tout au long de la formation