

# Fiche Programme

## Formation SAS

### Formation SAS - Préparation à l'entrée en parcours professionnel en restauration

Formation d'1 an (non certifiante) pour jeunes en situation de handicap, visant à acquérir les prérequis nécessaires à une future formation ou à une activité professionnelle en cuisine ou en salle.

## Objectifs de la formation

La formation SAS permet de développer :

- Repères fondamentaux du monde professionnel
- Compétences relationnelles en équipe
- Compréhension et application de consignes simples
- Autonomie dans des tâches concrètes (cuisine et salle)
- Gestion du rythme de travail et des émotions
- Capacité à se projeter dans un projet professionnel

**Objectif final :** intégrer une formation 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...) :

- Besoin d'un cadre structuré et progressif
- Découverte ou orientation vers les métiers de la restauration
- Pré-requis : aucun scolaire, mais pouvoir : Être présent sur 3h d'activité, tolérer un petit groupe, accepter un adulte référent et un accompagnement progressif.



## Modalités d'admission

L'accès aux formations de l'Académie de l'Envolée s'effectue selon les étapes suivantes :

- 1 - Entretien avec le jeune et sa famille / structure accompagnante**
- 2 - Mise en situation (cuisine et/ou salle)**
- 3 - Évaluation : autonomie, communication, comportement, rythme**
- 4 - Élaboration d'un parcours individualisé**

## Durée et rythme

**Durée totale :** 630 h sur 1 an (septembre à juillet)

**Rythme :** 15 h/semaine, 3h par jour

**Effectif :** 5 jeunes maximum

**Encadrement :** 1 formateur dédié, suivi individualisé

**Tarif :** 5.500€

# Contenus & compétences

---

## **Bloc 1 - Se repérer dans un cadre professionnel**

Intégrer l'équipe, respecter la tenue, arriver à l'heure,  
Identifier les adultes référents et comprendre un planning,  
Savoir demander de l'aide.

## **Bloc 2 - Être en relation**

Travailler en équipe, formuler une demande, accepter les consignes,  
Adopter la posture adaptée face au client,  
Accepter corrections et ajustements.

## **Bloc 3 - Réaliser des tâches simples**

**En cuisine :** laver, préparer, assembler, nettoyer, règles d'hygiène

**En salle :** mettre/débarrasser la table, transporter des plateaux, trier le linge

**Transversal :** réaliser une tâche en 2-3 étapes, sécurité, ranger le poste

## **Bloc 4 - Gérer rythme et émotions**

Maintenir l'activité 20-30 min

Repérer fatigue ou surcharge, utiliser un retour au calme

Identifier situations stressantes et solliciter l'adulte référent

## **Bloc 5 - Construire son projet professionnel**

Identifier préférences cuisine / salle

Participer à visites et immersions

Se projeter vers formation, stage ou emploi

Découvrir les métiers : aide de cuisine, serveur, employé polyvalent

## Méthodes pédagogiques

Apprentissage par la pratique (cuisine et salle)  
Supports visuels, pictogrammes, séquences photos  
Méthode FALC  
Jeux de rôle et mises en situation  
Répétition et structuration des gestes  
Suivi individualisé

## Évaluation et certification

Observations en situation réelle  
Grilles de progression individualisées  
Bilans réguliers avec partenaires  
Attestation de compétences SAS délivrée en fin de parcours  
Compétences valorisées : comportement professionnel, travail en équipe, tâches en cuisine et salle, autonomie, gestion du rythme, projection professionnelle

## Tarifs & financement

5 500 € par stagiaire

## Équipe pédagogique

**Directrice** : Angelina ORSINI

**Formateurs spécialisés** en cuisine, pâtisserie et pédagogie adaptée

**Référent.e handicap** disponible tout au long de la formation