



Restaurant d'insertion, Genève Passerelle vers l'emploi

Favoriser l'insertion professionnelle des jeunes en décrochage scolaire



Chaque année, à **Genève**, on estime à environ **1'200** le nombre de jeunes de 16 à 25 ans en décrochage scolaire ou qui interrompent leur formation. Les jeunes non qualifiés sont davantage fragilisés et le risque de se retrouver dans une situation de **chômage** est alors **multiplié par quatre**.

Le Birdhouse, restaurant d'insertion, situé à Vernier, est un projet **innovant** visant à permettre à des **jeunes en situation de décrochage scolaire** de reprendre leur vie en main et d'accéder à **une formation duale diplômante** en service ou cuisine (Attestation Fédérale de Formation Professionnelle – AFP en 2 ans ou Certificat Fédéral de Capacité – CFC en 3 ans). Les jeunes passeront 4 jours/ semaine au sein du restaurant et 1 jour/ semaine au sein du centre de formation professionnelle rattaché au Département de l'Instruction Publique.

La structure accueillera jusqu'à **70 jeunes** en situation de décrochage scolaire, sur 5 ans.

Spécificités du projet

Le Birdhouse propose une **structure 'sur mesure'** en terme de **suivi** et d'**accompagnement personnalisé** tout en préservant l'**objectif de formation réussie** et de **réinsertion durable**. Afin d'adresser la spécificité des jeunes accueillis, un **encadrement socio-éducatif** est mis en place grâce à un **coach formation et insertion** afin de prendre en charge le **suivi des apprentis dans leur globalité**. Cette personne permet d'assurer le **lien avec les institutions** d'où proviennent ces jeunes en y incluant leur référent social, d'avoir une **position d'écoute et de bienveillance** mais également d'assurer le **suivi post-formation**.

Recrutement

Les jeunes ont été recrutés grâce à une collaboration avec l'Office pour l'Orienteation, la Formation Professionnelle et Continue (OFPC) et d'autres institutions ou Fondations, telle que la Fondation Qualife.

L'équipe encadrante

Tout le personnel encadrant est **formateur** afin d'assurer une formation de qualité tout en tenant compte du parcours de chacun des jeunes apprentis. Le **ratio apprentis/formateurs** de quasiment un pour un permet une réelle **individualisation des progressions**.

Concept de restauration

- ✓ Une restauration loin des concepts classiques de restauration collective, privilégiant des **produits locaux** et de saison avec un objectif de **formation réussie pour les jeunes** et de satisfaction pour la clientèle
- ✓ La **sensibilisation du public**, fréquentant le restaurant, à la thématique de la **jeunesse en difficulté** et de la **responsabilité sociale des acteurs locaux**, ainsi que des solutions mises en place pour les aider
- ✓ Développer une **approche environnementale responsable**

Objectifs

- 1- **Proposer une formation diplômante**
- 2- **Mettre les jeunes en situation de travail et favoriser leur intégration professionnelle**
- 3- **Guider les jeunes vers l'autonomie**
- 4- **Redonner confiance aux jeunes**

Nos Partenaires

Ecole Hôtelière de Genève (EHG) ; Gourmet Brothers



Avec le soutien de l'Office pour l'Orienteation, la Formation Professionnelle et Continue (OFPC) et de l'Hospice Général



Chemin de Blandonnet 8, 1214 Vernier
<https://faai-restauration.ch>

OUVERT DEPUIS LE 2 SEPTEMBRE 2019
(Coffee Corner 7h-17h – Cafeteria/Restaurant 11h30-14h30 – Lundi-Vendredi)
Privatisation en soirée et week-end possible