



La certification Qualiopi s'applique au titre de la catégorie d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION

RAPPORT D'ACTIVITE 2021

 **Relais**
formation

Qualiopi
processus certifié 

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Le présent logo est la propriété de Qualiopi et est certifié par le Ministère de l'Éducation Nationale.



FICHE D'IDENTITE DE L'ORGANISME

Nom : Relais

Statut : Association loi 1901

N° de déclaration d'activité : 11930186393

Parution au Journal Officiel : 17/10/90

Nom et fonction du représentant légal : Samir TOUMI, Président

Nom et fonction du responsable de l'établissement : Nabil EL DIRANI, Directeur Général

Objet : Former un public de jeunes et d'adultes en difficultés sociales et professionnelles aux métiers de la restauration afin de favoriser leur insertion sur le marché de l'emploi

Adresse et lieu de l'organisation de la formation : 61 rue Victor Hugo – 93500 PANTIN

Téléphone : 01 48 91 31 97

Courriel : formation@lesrelaissolidaires.fr

Site internet : <https://lesrelaissolidaires.fr/>

EQUIPE PEDAGOGIQUE

Hayet BENMOKHTAR : responsable de formation

Pauline GOUDOT : responsable de formation

Fatima GHERBI : coordinatrice pédagogique, formatrice

Hervé JOUANNEAU : formateur

Zine BELLAALA : formateur

Eric SALLENBRE : formateur

Stéphane RUEL : formateur



BILAN DE L'ANNEE 2021 DES RELAIS

2021, l'année de la transformation, de l'expérimentation et de la solidarité :

- **Une équipe qui s'élargit et se spécialise, création de postes de :** CISP, responsable commerciale & marketing, responsable restauration et événementiel, assistante RH, informaticien, technicien vélo et chargée d'entretien des espaces verts.
- **Maintien des activités historiques** du restaurant, du traiteur et du P'tit Relais et développement de nouvelles activités : food bikes, plateforme de livraison éco-responsable, événementiel culinaire ...
- **Insertion par la formation**, 241 personnes formées et 25 formations réalisées
- **Solidarité**, depuis avril 2020, plus de 40 000 repas ont été produits et distribués dans le cadre de la crise liée à la Covid
- **Inclusion par la culture**, la promotion et le soutien d'artistes et d'artisan.e.s locales/aux, 5000 visiteurs, 12 résidences artistiques, 3 expositions, 7 festivals et 16 concerts
- **Poursuite de la transformation éco-responsable**: produits de saisons et circuits courts, producteurs locaux, potagers et espaces verts, livraison à vélo ...
- **Transformation numérique**, nouveau système de caisse (l'Addition), nouvel outil de badgeuse et planification (Skello), installation de la fibre optique, équipement informatique ...

BILAN DES ACTIVITES

En **2021**, l'équipe formation a accompagné et formé **241** stagiaires :

- **212 femmes**
- **29 hommes**

En **2020**, elle a accompagné et formé **208** stagiaires :

- **155 femmes**
- **53 hommes**



Soit une progression globale de **16%** entre 2020 et 2021

- **37% de femmes en plus**
- **45% d'hommes en moins**

BILAN DES ACTIVITES FABIEN

Le chiffre d'affaires en 2021 est de **429 416,50€**. Il provient des financements suivants :

FINANCEURS	CA	PUBLIC FORME
OPCO	255 712,00€	Salariés en Insertion
IFE	173 704,50€	Bénéficiaires du RSA

BILAN DES ACTIVITES

Impact des action sur le CA :

ACTION 2021	Nb/année	Montant /action
PFR – Parcours Formation Restauration	6	202 343€
IFE – Insertion Formation Emploi	6	173 704,50€
HACCP - Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	8	19 005€
CHEFFES AU FEMININ	4	30 164€
Techniques culinaires de base	1	4 200€
TOTAL	25	429 416,50€

BILAN DES ACTIVITES

Répartition par genre et par profil des 241 stagiaires formés :

ACTIONS 2021	SALARIES EN INSERTION	B-RSA	HOMMES	FEMMES
PFR	58	-	10	48
IFE	-	61	5	56
HACCP	69	-	13	56
CHEFFES AU FEMININ	48	-		48
Techniques culinaires de base	5	-	1	4
TOTAL	180	61	29	212

BILAN DES ACTIVITES

Sur les 64 stagiaires bénéficiaires du RSA recrutés à l'entrée en formation dans le cadre des formations IFE financées par le Conseil départemental de la Seine Saint Denis, la répartition par Etablissement Public Territoriaux (EPT) est la suivante :

EPT Plaine commune

- 28 personnes
- 1 homme
- 27 femmes

EPT Terre d'Envol

- 3 personnes
- 1 homme
- 2 femmes

EPT Est Ensemble

- 20 personnes
- 5 hommes
- 15 femmes

EPT Grand Paris / Grand Est

- 13 personnes
- 1 homme
- 12 femmes

BILAN DES ACTIVITES

Taux de réussite à l'examen pour les formations qualifiantes et de validation de la formation pour les formations non qualifiantes :

ACTIONS 2021	Taux de réussite / validation
PFR	100%
IFE	100%
HACCP	100%
CHEFFES AU FEMININ	100%
Techniques culinaires de base	100%
TOTAL	100%

BILAN DES ACTIVITES

Suite de parcours des publics B-RSA ayant suivi la formation dans son intégralité :

ACTIONS IFE PRE-QUALifiantES	SUITE DE PARCOURS
<p>AMR 1 & 2 <i>Accès aux Métiers de la Restauration</i></p> <p><i>16 stagiaires ont suivi l'action complète</i></p>	<p>6 parcours qualifiant ADR 7 parcours qualifiants TPC 2 CDD 1 projet personnel dans l'HCR</p>

BILAN DES ACTIVITES

Suite de parcours des publics B-RSA ayant suivi la formation dans son intégralité :

ACTIONS IFE QUALIFIANTES	SUITE DE PARCOURS
<p>ADR 2020-2021 <i>Titre professionnel Agent De Restauration</i></p> <p><i>11 stagiaires ont suivi l'action complète</i></p>	<p>4 emplois CDD agent de restauration 1 emploi CDI restaurant semi-gastro 2 orientés vers des formations linguistiques 4 n'ont plus donné de nouvelles</p>
<p>ADR 2021-2022 <i>Titre professionnel Agent De Restauration</i></p> <p><i>10 stagiaires ont suivi l'action complète</i></p>	<p>1 CDDI au Relais restaurant 3 offres d'emploi suite au stage Recherche d'emploi en cours</p>

BILAN DES ACTIVITES

Suite de parcours des publics B-RSA ayant suivi la formation dans son intégralité :

ACTIONS IFE QUALifiantES	SUITE DE PARCOURS
<p>TPC 2020-2021 <i>Titre Professionnel Cuisinier</i></p> <p><i>9 stagiaires ont suivi l'action complète</i></p>	<p>1 CDDI au Relais restaurant 1 BTS management à l'École des Métiers de la Table à Paris 1 embauche en EHPAD dès sa sortie de formation 1 embauche dans une crèche 1 reprise du restaurant familial 1 projet de traiteur en auto-entrepreneur 1 formation linguistique renforcée à visée professionnelle 2 situations familiales complexes à régler</p>
<p>TPC 2021-2022 <i>Titre Professionnel Cuisinier</i></p> <p><i>10 stagiaires sont en cours de formation</i></p>	<p>2 stages en entreprise effectués, validation du Titre Professionnel en août</p>

BILAN DES ACTIVITES

Nombre total d'heures effectuées par les formateurs et par les stagiaires :

Heures formateurs	Heures stagiaires
4376	43005

BILAN DES ACTIVITES

Nombre de repas produits par la formation et servis par action de formation :

ACTIONS	Nb de repas produits et servis
PFR	1044
IFE	4320
CHEFFES AU FEMININ	291
HACCP	78
TOTAL	5733

NOS PARTENAIRES

Les restos passerelles (ACI) : en 2021, 12 structures nous ont fait confiance pour former leurs salariés sur des actions professionnalisantes (PFR) ou certifiantes (HACCP)

Les associations intermédiaires (AI) : Nous avons dispensé aux salariés de 7 AI la *formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale* (HACCP)

Le conseil départemental de Seine Saint Denis a renouvelé sa confiance et nous a permis de reconduire 6 actions dans lesquelles nous avons formé 61 B-RSA



LES FAITS MARQUANTS

- Les 23 & 24 septembre : audit de certification avec le cabinet Maïeutika
- Le 15 octobre certification Qualiopi
- Confection de Biscuits de Noël dans le cadre du Noël Solidaire avec la ville et les associations pantinoises assurée par l'ensemble des stagiaires : 2 groupes AMR à la production et 1 groupe PFR au conditionnement
- Utilisation des légumes bio et locaux du Marché Sur l'Eau
- Mise en place du tri sélectif des matières organiques par les stagiaires : sensibilisation au non gâchis alimentaire
- Acquisition d'écrans dynamiques et d'ordinateurs portables financés par le CD 93

ACTUALITES 2022 / PERSPECTIVES 2023

- Lancement de l'Ecole CIP en alternance, recrutement de la Cheffe de projet de l'école CIP, Nawal Makhfi
- Réponse à des appels à projets financés par la Région
- Participation au programme API 93 : conception de nouvelles formations HACCP plus adaptée à nos publics ayant des freins linguistiques : 4 ou 5 jours dont 2 ou 3 demi-journées de pratique en cuisine
- Intégration de modules de français à visée professionnelle et d'initiation au numérique dans les formations IFE
- Renforcement du lien avec Pôle Emploi afin de trouver de nouveaux prescripteurs
- Acquisition d'un logiciel de gestion d'organisme de formation et recrutement d'un.e assistant.e de formation
- Recrutement d'une formatrice cuisine, Brigitte Couffignal

PREVISIONNEL 2022

ACTION 2021	Nb/année	Montant /action	Nb de stagiaires prévus
PFR	6	200 592€	72
IFE	4	214 536€	48
HACCP	12	26 622€	124
CHEFFES AU FEMININ	4	30 164€	40
Techniques culinaires de base	2	4 200€	20
Ecole CIP	1	85 908€	12
TOTAL	29	562 022€	316

LES PERSPECTIVES 2022-2025 des Relais

- Mettre en place un outil de pilotage, de suivi et de mesure de notre impact social et empreinte écologique
- Faire évoluer l'offre de restauration afin de s'adapter à l'évolution du marché et la stratégie d'essaimage
- Lancer le nouveau chantier d'insertion au Pré-Saint-Gervais
- Affirmer l'expertise de Relais Formation et développer l'offre de formation ainsi que sa lisibilité et visibilité
- Affirmer l'identité spécifique des Relais solidaires pour améliorer et renforcer leur visibilité auprès de leurs publics privilégiés
- Pérenniser et valoriser les richesses humaines
- Être porteur et acteur d'une identité culturelle forte en lien avec le territoire
- Renforcer le pilotage, le suivi, l'évaluation et l'analyse de l'activité

Relais formation en images

