

## Restaurant d'insertion, Genève



### Qu'est-ce que c'est ?

Le Birdhouse est un restaurant d'insertion, permettant à des jeunes en situation de décrochage scolaire d'accéder à une formation duale diplômante en service ou cuisine (Attestation Fédérale de Formation Professionnelle en 2 ans ou Certificat Fédéral de Capacité en 3 ans).

Le Birdhouse a ouvert en août 2019 et a formé 9 jeunes pour l'année scolaire 2019-2020, 14 pour l'année scolaire 2020-2021 et 15 pour l'année scolaire 2021-2022.

Pour l'année scolaire 2022-2023, nous accueillons 15 jeunes en formation.

L'objectif est de permettre une insertion rapide et durable d'environ 40-50 diplômés (en 10 ans).

### Les spécificités du projet

- Le Birdhouse propose une **structure 'sur mesure'** en terme de **suivi** et d'**accompagnement** ;
- 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** ;
- Des **ateliers avec des professionnels externes** sont organisés afin de sensibiliser les apprentis aux différents aspects du métier (boulangier, barista, poissonnier, etc) ;
- Des **partenariats** sont organisés avec d'autres établissements afin de placer les **apprentis en stage** de quelques semaines et leur donner ainsi l'opportunité de **développer leur expérience et étendre leur réseau**.

## Nos diplômés

Depuis le démarrage du projet en 2019, **10/11 apprentis ont obtenu un diplôme** AFP ou CFC (cuisine ou service).

## 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**.

## Le Concept de restauration

- Une restauration privilégiant des **produits locaux** et de saison ;
- La **sensibilisation de la clientèle** 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 ;
- Une **approche environnementale responsable**.

## Objectifs

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

## Pourquoi ?

Chaque année, à **Genève**, on estime à environ **900** 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**.

## Nos Partenaires

Ecole Hôtelière de Genève (EHG) ; Gourmet Brothers

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

## Localisation et horaires

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

**Lundi-Vendredi : 7h-17h pour le Coffee Corner – 11h30-14h30 pour la Cafeteria/Restaurant**  
*Privatisation en soirée et week-end possible*