

## **ENCADRANT/E TECHNIQUE D'INSERTION – CUISINIER/E**

### La structure – le projet

Le Projet **LE GOUT DES AUTRES** de l'association MAISON PROVIDENCE porte un atelier chantier d'insertion (ACI) autour des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'agroalimentaire. Il est implanté au centre ville de Langres (52). Les salariés accueillis dans la structure intègrent un parcours d'insertion qui associe, pour une durée déterminée, travail, formation et accompagnement social et professionnel. L'objectif du Chantier d'Insertion consiste à lever les freins à une insertion sociale et professionnelle durable.

Sous la responsabilité du directeur de l'association, vous êtes dynamique et organisé.e. Vous souhaitez conjuguer votre expertise professionnelle avec un métier à finalité sociale. Vous avez déjà encadré une équipe de travail. Vous êtes motivé.e pour participer au développement de nouveaux projets.

### Missions

L'encadrant.e technique d'insertion :

- Assure l'encadrement et le suivi professionnel d'une dizaine de salariés en insertion en partenariat avec l'autre encadrant.
- Met en œuvre l'organisation opérationnelle de la structure
- Participe à la formation sur le poste de travail des salariés en insertion qui interviennent au sein des activités de l'atelier (organisation, planification, suivi, gestion des relations interpersonnelles, évaluation, contrôle...)
- Organise et participe à la production sur toutes les activités de l'atelier d'insertion : production de repas, transformation alimentaire (biscuiterie, conserverie, ...), service en salle, livraison, logistique, hébergement, entretien/nettoyage
- Développe la dynamique autour d'une alimentation saine et locale
- Engage sa responsabilité professionnelle sur le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Assure le lien avec la clientèle et établit les menus et les devis
- Collabore avec les autres permanents de l'Association (directeur, Accompagnant.e socio-professionnel.le, encadrant et personnel administratif) ainsi qu'avec l'équipe des bénévoles de la structure.

### Activités principales

#### **Activité d'encadrement :**

- Accueille et organise le travail des salariés en insertion.
- Supervise l'organisation et veille à la qualité de réalisation des tâches.
- Élabore des supports de productions (fiches techniques, tutos, photos...)

#### **Participation à la production**

En partenariat avec l'autre encadrant.e technique, co-encadre l'équipe de salariés en insertion, tout en assurant leur adaptation sur les différents postes de travail.

- Répartit les missions pour le bon déroulement de la production.
- Assure et/ou supervise la qualité, la quantité et les délais de la production afin de garantir : la qualité de la préparation des aliments, la cuisson des aliments, le respect des températures, le bon déroulement du conditionnement, les menus, le respect des recettes au regard des fiches techniques, la passation des commandes auprès des fournisseurs et la gestion des stocks.

- Définit de manière hebdomadaire la répartition et la rotation des tâches afin de faire tourner les salariés sur les différents postes de travail.
- Organise les points d'équipe afin d'informer, de former, ou de faire passer des messages collectifs aux équipes.
- Evalue les salariés en insertion sur les différents postes de travail à l'aide du livret de compétences interne.
- Participe au travail de production de l'atelier, assure les livraisons si besoin
- Travaille à base de produits locaux et développe une dynamique de circuits courts (partenariats, recettes, innovation)

### **Accompagnement des salariés en insertion**

**Mettre en œuvre des apprentissages avec la pédagogie adaptée aux difficultés des salariés polyvalents** et aux spécificités du support technique.

- Créer une relation personnalisée et un travail individualisé avec les salariés polyvalents.
- Organiser et animer le travail en équipe
- Former les personnes aux techniques de travail
- Expliquer les consignes, les faire respecter et suivre leur mise en œuvre
- Permettre un bon positionnement des personnes sur les aspects techniques (savoir-faire) et les aspects relationnels (savoir-être) nécessaires à une activité professionnelle équilibrée.
- Evaluer et développer les compétences
- Anticiper, gérer et réguler les situations d'urgence et de conflits
- S'adapter et encadrer des publics variés.

**Mettre en œuvre le parcours d'insertion des salariés défini en collaboration avec l'accompagnatrice socio professionnelle.**

- Evaluer les potentialités et les difficultés rencontrées par les salariés intégrant le projet afin d'adapter les parcours d'insertion et en assurer le suivi
- Définir les objectifs et les étapes permettant aux salariés d'avancer dans un processus d'insertion.
- Accompagner l'émergence des projets professionnels
- Identifier les besoins en formation
- Participer aux décisions de recrutement et de renouvellement de contrat
- Aider le directeur dans la prise de décision.
- Etre discret concernant les informations connues dans l'exercice de l'activité.

### **Application du plan de maitrise sanitaire**

- Respecte et fait respecter à l'ensemble du personnel le Plan de Maitrise sanitaire, en adoptant une posture formative
- Respecte et fait respecter les règles d'utilisation des matériels et des procédures
- Veille à la sécurité et à la santé du personnel

Participe aux réunions hebdomadaires de fonctionnement et de suivi des parcours d'insertion  
Travaille en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe encadrante sur les parcours d'insertion.

Participe à la vie de l'association.

Niveau - expérience – compétences
-----------------------------------

#### **Qualification et expérience**

Diplôme et/ou expérience en cuisine  
Diplôme Encadrant technique d'insertion et/ou expérience équivalente  
Expérience en encadrement d'équipe  
Formation HACCP

Connaissance de l'IAE (Insertion par l'activité économique) et des problématiques du public.

**Savoir-être**

Rigueur, disponibilité, sens de l'organisation

Aptitudes pédagogiques, Aptitude relationnelle et sens de l'écoute, Capacité de communication écrite et orale

Capacité d'adaptation et d'anticipation

Capacité à travailler au sein d'une équipe

Esprit d'initiative, gestion du stress

**Autres compétences**

Maîtrise de l'informatique et des logiciels de base (Traitement de texte et tableur)

Permis B souhaité.

**Type de contrat** : CDI

**Horaires de base et rémunération**

35 heures sur 5 jours du lundi au vendredi + un week-end par mois.

Horaires principalement en journée.

Rémunération suivant Convention Collective des Ateliers et Chantier d'Insertion selon expérience

**Délai de candidature** : jusqu'au 31 mars 2022.      Poste à pourvoir au 1er juillet 2022.

**Envoyer lettre de motivation et CV à :**

Maison Providence, 8 rue Chambrulard 52200 Langres    ou    [providence.langres@gmail.com](mailto:providence.langres@gmail.com)

Code ROME : 14818 : Encadrant/Encadrante de chantier d'insertion

Sous code ROME : 13861 Cuisinier/Cuisinière