



ENCADRANT TECHNIQUE RESTAURATION (H/F) - CDI – Temps complet POLE INSERTION PAR L'ACTIVITE ECONOMIQUE

03/05/2024

L'association « Les Œuvres de la Mie de Pain », créée en 1887, s'appuie aujourd'hui sur environ 200 collaborateurs et 450 bénévoles pour lui permettre d'accueillir chaque jour 1000 personnes en situation de grande précarité au sein de plusieurs structures situées en dans les 13^{ème}, 15^{ème} et 5^{ème} arrondissement de Paris.

L'association recrute **un(e) encadrant(e) technique restauration Insertion en CDI** à temps plein pour son chantier d'insertion qualifiant.

Pour remplir la mission d'accompagnement des personnes en situation précaire dans leur parcours d'insertion, l'association porte 2 chantiers d'insertion, et le Dispositif Premières Heures :

- Un chantier d'insertion remobilisant nettoyage (convention : environ 34 salariés en insertion)
- Un chantier d'insertion qualifiant restauration (convention : environ 24 salariés en insertion)
- Le dispositif 1ères heures - DPH (convention : environ 20 bénéficiaires)

Sous l'autorité de la Direction du pôle IAE, l'encadrant(e) technique encadre, accompagne et forme les salariés et bénéficiaires afin de favoriser leur adaptation/réadaptation ou insertion professionnelle.

Pour réussir dans ses missions, il s'appuie sur une équipe composée d'encadrants technique et de conseillers en insertion professionnelle, et d'une chargée de gestion. Il travaille également en étroite avec les structures de l'association, partenaires internes.

Vous aurez donc pour mission principale :

- **Management d'équipe** : accueillir les salariés, faire les états de présences, et inscrire les absents, mise en place des équipes sur les postes de travail, vérifier les présences du matériel, contrôler la réalisation de la prestation dans les règles d'hygiène imposées, réaliser la transmission des savoirs techniques, effectuer la médiation entre le salarié et le CIP, signaler les problématiques d'un salarié repérées sur la production
- **Accompagnement des salariés** : référent technique, accompagner les salariés dans la réalisation des gestes quotidiens en cuisine. Mettre en œuvre l'apprentissage des termes techniques, du vocabulaire utilisé en cuisine. Mettre en place des ateliers en lien avec les apprentissages dispensés en centre de formation et en faire l'évaluation.
- **Gestion administrative et logistiques** : réaliser les plannings des salariés en insertion (activité de production et atelier), rédiger un suivi d'activité, pourra préparer les commandes à la demande du chef cuisinier, préparer les fiches de paie (les états de présences, les heures complémentaires, les tickets restaurants ...), signaler les dysfonctionnements, participer au rapport de synthèse.

L'encadrant technique s'implique également dans la réflexion pluridisciplinaire essentielle à la mise en place d'outils et de projets novateurs au sein de la structure.

Au niveau de la répartition des tâches, l'association du cuisinier tuteur de production et de l'encadrant technique s'articulera autour de leur complémentarité. Ainsi, le cuisinier sera le chef du restaurant, il assurera la production et contribuera à transmettre son savoir aux salariés en insertion. L'encadrant technique encadrera les salariés en insertion pour la préparation des repas, et tout au long de la journée sur la partie entretien et nettoyage des espaces (restaurant et cafétéria) ainsi que sur la plonge. Il pourra également intervenir dans la fonction de production à la demande et en soutien du cuisinier.

Ces fonctions ont par nature un caractère évolutif tenant d'une part aux impératifs d'adaptation de l'Association et aux besoins des populations accueillies et d'autre part aux impératifs légaux de ses missions de service public et à l'évolution des cadres juridiques et administratifs des institutions humanitaires, sociales et médico-sociales.

Votre profil :

Vous êtes diplômé des métiers de la restauration

Vous disposez d'un diplôme d'Encadrant Technique ou d'une expérience significative en encadrement

Vous jouissez d'une expérience d'au moins 5 ans des techniques de restauration collective

Vous avez des connaissances et expériences des dispositifs d'insertion par l'activité économique, de préférence les chantiers d'insertion

Expérience de management souhaitée

Forte capacité d'adaptation, d'initiative et de travail en équipe

Grande aisance relationnelle et sens du contact

Capacité organisationnelle et rédactionnelle

Rémunération :

Rémunération : Selon profil et ancienneté (CCN CHRS).

Remboursement frais de transport 50%

Carte restaurant (prise en charge employeur 60%)

Mutuelle (prise en charge employeur 80%)

Congés : 5 semaines de congés payés + 9 jours de repos compensateur dans l'année

Lettre de motivation + CV à adresser à : recrutement@miedepain.asso.fr