

Encadrant.e technique en cuisine pour un Atelier et Chantier d'Insertion (ACI) près de Toulouse

Les Tabliers Solidaires cherchent un.e encadrant.e technique d'insertion professionnelle en cuisine pour une prise de poste mi-novembre.

<http://les-tabliers-solidaires.fr>

Les buts des Tabliers Solidaires sont au nombre de trois :

- proposer à des femmes éloignées de l'emploi -issues principalement des quartiers prioritaires du nord de Toulouse- de mettre à profit leurs compétences en cuisine afin de reprendre confiance en elles et de faire de ces compétences un levier pour oser se projeter dans un emploi durable qui leur plaise
- favoriser le mieux manger des personnes ayant des revenus modestes en vendant une partie de la production à petit prix
- lutter contre le gaspillage alimentaire en cuisinant essentiellement des invendus alimentaires

Dans le cadre du Chantier d'insertion, la raison d'être de ce poste consiste à encadrer et accompagner ces salariées éloignées du marché du travail dans le cadre de leur insertion par l'activité économique. Ces salariées occupent des poste d'agent de restauration polyvalent.

Description du Poste

1- Gestion de la production

Assurer et garantir la qualité, les quantités et les délais pour la production des plats. Cela signifie d'assurer et/ou de superviser la production afin de garantir :

- La qualité de la mise en place (nettoyage des légumes, épluchages, découpes des viandes et poissons...).
- La cuisson des aliments (cuisson au four, sauteuse, marmite grande capacité...).
- Le respect des températures (cuisson, refroidissement, stockage...).
- Le bon déroulement du conditionnement, de la mise en barquette et des étiquetages.
- Le strict respect des recettes au regard des fiches techniques.
- La passation des commandes auprès des fournisseurs du restaurant et la gestion des stocks.

2- Application du plan de maitrise sanitaire

En tant qu'encadrant technique, vous aurez la charge de respecter et faire respecter à l'ensemble du personnel le Plan de Maitrise sanitaire, en adoptant une posture formative :

- Former et faire respecter les normes HACCP
- Veiller aux prises des températures (chambre froide, congélateurs, protocole Cellule de refroidissement,...)
- Veiller au prélèvement des plats témoins quotidiennement
- Veiller à l'hygiène corporelle et vestimentaire des salariés
- Veiller à l'hygiène des locaux et équipements en appliquant le planning et les protocoles de nettoyage.

3- Organisation, encadrement et formation

L'encadrant.e technique à la charge de la mise en œuvre de l'organisation opérationnelle de la structure, sous l'autorité et en concertation avec la direction. A ce titre :

- Il contribue au recrutement des équipiers d'insertion recrutés en contrat à durée déterminée d'insertion (CCDI)
- Il supervise la production.
- Il encadre l'équipe de salariés en insertion tout en assurant leur adaptation sur les différents postes de travail (service, plonge, préparation préliminaires, réception des marchandises, stockage des denrées, mise en barquette, nettoyage des locaux, utilisation et entretien des gros équipements,...)

- Il définit de manière hebdomadaire la répartition et la rotation des tâches afin de faire tourner les salariés sur les différents postes de travail.
- Il organise des points d'équipe à minima 1 fois par semaine afin d'informer, de former, ou de faire passer des messages collectifs aux équipes.
- Assure le respect du planning et fait remonter à la Direction les retards, absences ou écarts de comportement.
- Il accompagne et forme les salariés dans l'appropriation des connaissances et des gestes professionnels requis au sein d'une activité de restauration.
- Il évalue les salariés en insertion sur les différents postes de travail à l'aide du livret de compétences interne.
- Il gère les relations interpersonnelles et les conflits
- Il sanctionne les manquements aux règles
- plus globalement, il contribue au projet d'Insertion de la structure en participant au travail d'encadrement et d'accompagnement socio-professionnel des salarié.es en collaboration avec les autres professionnels (CIP, direction, partenaires), avec comme objectif l'accès à l'emploi durable des salariées.

Profil recherché

- Le candidat dispose d'une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration traditionnelle et/ou collective de plus de 5 ans.
- Le candidat est titulaire du CAP de cuisine.
- Le candidat a de sérieuses dispositions pour transmettre et former ses équipes.
- Le candidat sait faire preuve de patience et de pédagogie.
- Le candidat est motivé par la dimension sociale du projet

Compétences

- Capacité d'adaptation aux publics spécifiques accueillis dans la structure.
- Capacité d'encadrement d'équipe
- Maîtrise des normes HACCP
- Aptitude au travail en équipe
- Rigueur dans l'organisation du travail
- Diplomatie et aptitude pour la coordination

Conditions salariales

- CDI
- Durée : Temps partiel (26h/semaine) – de 9h à 12h30 et de 13h15 à 16h15, les : lundi, mardi, jeudi et vendredi. Et un mercredi sur trois de 9h15 à 12h15. Le temps de travail est appelé à évoluer dans le temps
- Lieu d'exercice : 6, chemin de l'Hers 31140 Launaguet
- Salaire mensuel brut : selon profil et expérience
- Convention collective des Ateliers Chantiers d'Insertion (convention collective nationale IDCC 3016)

Merci d'envoyer un CV et une Lettre de motivation uniquement par mail à info-toulouse@les-tabliers-solidaires.fr