

## Offre d'emploi : Encadrant Technique Pédagogique et Social Cuisine et Production Traiteur F/H

### Au moins 4 raisons de nous rejoindre !

- Parce que vous cherchez à donner plus de sens à votre travail et vous partagez nos valeurs ! Le projet de l'association Resto Troc s'inscrit dans le champ de l'Economie Sociale et Solidaire. Il contribue à l'emploi de personnes dont certaines sont éloignées de l'emploi, d'une part et à l'insertion sociale des habitants d'autre part,
- Parce que vous avez envie de travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire de 9 professionnels permanents soudée dans le travail, investie et reconnue,
- Parce que vous aimez transmettre vos compétences,
- Parce que vous êtes sensible à une alimentation saine et durable pour tous.

### Vos missions principales

Sous la responsabilité de la direction et au sein d'une équipe en charge de l'atelier et chantier d'insertion, composée de 3 encadrants techniques et 1 chargée d'insertion professionnelle.

L'encadrant(e) technique Pédagogique et Social aura en charge :

- D'assurer la production quotidienne de repas (entre 210 et 350 repas/jour) en lien avec son binôme Encadrant technique en cuisine,
- D'être en capacité d'adapter les menus en fonction de l'arrivage produits lié au réseau de l'anti-gaspillage alimentaire dont Resto-Troc fait partie,
- D'assurer l'accueil et l'accompagnement de personnes en parcours d'insertion socio-professionnelle par la transmission de compétences professionnelles,
- D'être force de proposition dans la gestion des plannings salariés en parcours en lien avec la collègue CIP,
- D'assurer la production traiteur lors de sorties traiteur événementiel,
- De veiller au respect des normes d'hygiène et alerter de tout risque pour la santé des personnes.

### Profil du candidat :

Nous serons attentifs à ...

- Votre expérience en cuisine traditionnelle et/ou collective, minimum **3** années,
- Votre connaissance en production pour des prestations traiteur,
- Vos connaissances des normes hygiène et sécurité alimentaire,
- Votre intérêt pour la cuisine végétarienne,
- Votre capacité à travailler en équipe,
- Votre autonomie et sens de l'organisation,
- Votre capacité à gérer les situations d'urgence ou de conflit,
- Votre respect de la confidentialité et de la discrétion concernant les personnes accompagnées.

Qualités attendues : aisance relationnelle, coopération, confiance, gestion du stress, disponibilité, capacité à accompagner des publics en précarité, à travailler dans un environnement multiculturel et allophone.

### La structure :

L'association Resto Troc (une centaine d'adhérents), créée en 1987, a pour objet de favoriser l'insertion sociale et / ou professionnelle des personnes.

Pour répondre à son objet, elle anime un restaurant solidaire, porte un espace de vie sociale autour de l'alimentation, du bien-être et du développement durable, ainsi qu'un chantier d'insertion dont le support est la restauration.

L'association soutient les valeurs de respect, tolérance, dignité des personnes accueillies.

Elle est organisée autour d'un espace de vie sociale et d'un atelier chantier d'insertion.

**Pour vous aider à réussir votre prise de poste**, vous pourrez compter :

- Sur votre binôme Encadrant Technique Cuisine pour les éléments techniques propres à la production,
- Sur l'équipe de professionnels permanents orientée Chantier d'Insertion pour les aspects en lien avec l'accompagnement des personnes et,
- Sur l'ensemble de l'équipe de l'Association pour l'articulation des différentes actions partenariales de Resto-Troc, les questions administratives ou budgétaires.

**Contrat de travail :**

CDI, employé(e) qualifié(e), 35 heures, à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2025.

Travail : du lundi au vendredi, amplitude horaire maximale 8h-17h30 (sauf sorties traiteurs exceptionnelles), repas du midi fournis (avantage en nature).

Période d'essai : 1 mois renouvelable.

Salaire : Grille Encadrant technique Niveau A Coefficient 285 (pendant la période d'essai) + 20points de coefficient une fois la période d'essai validée (soit coefficient 305). Passage au niveau B après un an d'expérience Coefficient 315 ou plus tôt suite à entretien d'évaluation.

Poste basé à Angers.

**Processus de recrutement :**

La commission de recrutement est composée de la présidence, de la direction et de 2 membres du CA.

Merci d'adresser un CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : [direction@resto-troc.fr](mailto:direction@resto-troc.fr) avant le 16 juillet 2025 idéalement.

La période d'entretiens est prévue entre le lundi 21 et le jeudi 24 juillet ou entre le lundi 18 août et le vendredi 22 août.