

# L'ASSOCIATION TREMPLIN RECRUTE

## 1 ENCADRANT TECHNIQUE D'INSERTION

- **1 Poste sous CDI à pourvoir au 02/09/2024**
- Temps plein 35 h - amplitude horaire journée du lundi au vendredi, travail ponctuel possible en soirée et le samedi en cas de demande traiteur évènementiel
- Lieu : Bourg en Bresse et déplacement fréquents dans l'agglomération bassin B.en B.,
- Salaire : Cf. CCN Nexem Accords CHRS / Groupe 5 / salaire min. brut 1950 € - Max. 2350€ selon expérience sur des missions similaires

### Les +

- Une mutuelle employeur
- 9 jours de congés trimestriels (en sus des CP)
- Des œuvres sociales : chèques Cadhoc, chèques vacances, ...
- Un plan de Développement des Compétences ambitieux
- Aides financières Logement par notre partenaire Action Logement

### Mission Principale :

L'encadrant.e technique d'insertion gère et organise une activité de production et accompagne dans sa réalisation des salariés éloignés de l'emploi afin de favoriser leur insertion professionnelle sur le marché de droit commun. Il a pour finalité l'atteinte des objectifs de production en prenant en compte les impératifs de formation et d'accompagnement socio professionnel des salariés.

### Missions de l'Encadrant Technique d'Insertion :

Sous la responsabilité opérationnelle du responsable d'exploitation, l'encadrant.e technique d'insertion cuisine a pour missions :

- Gestion de la production : organiser les activités de production et distribution d'un restaurant social selon le cahier des charges défini. Mettre en œuvre les process de fabrication conformément aux activités de restauration traditionnelle. Assurer possiblement les mêmes missions sur un autre site de production « cuisine centrale » : atelier de transformation / productions culinaires / restauration collective, traiteur évènementiel, légumerie, bocalerie.
- Management d'équipe : mettre en place, encadrer et animer l'équipe de salariés en insertion professionnelle en fonction des besoins en production.
- Formation : former les salariés aux techniques culinaires et aux règles d'hygiène et sécurité et évaluer leurs compétences. Participer activement à leur parcours de professionnalisation et à leur retour à l'emploi durable.

### **Compétences et qualités requises**

- Concevoir les menus et mettre au point des recettes
- Organiser un planning du personnel
- Définir les besoins en approvisionnement, Gérer les stocks
- Former les salariés à la réalisation des productions en s'assurant de leur qualité gustative, de l'équilibre alimentaire et de leur réalisation dans les délais impartis jusqu'à la livraison client
- Être le garant du respect des normes d'hygiène et sécurité alimentaires et s'assurer de la traçabilité des productions.
- Manager l'équipe en s'assurant de la cohésion
- Savoir utiliser les outils bureautiques pour gérer l'activité
- Gérer le relationnel client (en interne et clients extérieurs)
- Adopter une attitude exemplaire, bienveillante et responsable vis-à-vis de salariés en situation complexe

### **Qualifications exigées**

- CAP cuisine – Brevet Professionnel cuisinier
- Employé qualifié
- Expérience exigée 1 an en restauration avec management d'équipes

**Adresser votre candidature au service RH à [pcatalan@tremplin01.org](mailto:pcatalan@tremplin01.org)**