



ÉTUDES | CHANTIERS | ANIMATIONS | ÉVÉNEMENTS | FORMATION | ÉDITION

## OFFRE D'EMPLOI ENCADRANT TECHNIQUE ATELIER CHANTIER D'INSERTION

### Présentation

L'association le Passe Muraille porte un Atelier Chantier d'Insertion dans le cadre d'une activité de restauration collective de qualité sur le territoire de Montpellier et du Pic Saint-Loup. Le chantier d'insertion Restauration collective bio et locale, lancé en juillet 2019 par l'association Le Passe Muraille, vise à pré-qualifier des salariés dans un secteur d'activité en tension : l'hôtellerie-restauration.

Nous préparons et livrons des repas bio et locaux, faits maison en liaison froide pour la restauration collective : cantines scolaires en priorité et en petit volume pour privilégier l'apprentissage, restaurants d'entreprise, EHPAD...

Des prestations traiteur sont réalisées occasionnellement.

Nous travaillons à partir de produits frais bio et locaux en privilégiant la saisonnalité et la qualité des produits.

En lien étroit avec la Direction et la Coordination, l'encadrant technique assure les missions suivantes :

### 1- Gestion de l'activité de production

L'encadrant technique assure et garantit la qualité, les quantités et les délais pour la production et la livraison des repas en liaison froide.

### Gestion de l'approvisionnement et des stocks

- Prévoit les approvisionnements et gère les rotations de stocks
- Sélectionne les denrées
- Prépare les commandes en fonction des besoins et du budget imparti
- Réceptionne les denrées et contrôle à réception leur conformité (quantité, qualité, DLU...)
- Organise, participe et contrôle le déconditionnement et le stockage des denrées
- Assure l'inventaire et le suivi des stocks (entrées / sorties)
- Participe à la rencontre et la sélection des fournisseurs – dont négociation

---

HÉRAULT | 4 avenue de l'Europe, Z.A. La Plaine, 34830 CLAPIERS - tél : 04 67 06 96 04 - fax : 04 67 52 78 44 - mail : [accueil@lepassemuraille.org](mailto:accueil@lepassemuraille.org)  
GARD | Maison des initiatives, Parc Kennedy, 285 rue Gilles Roberval, 30900 NÎMES | **Siège social** : Résidence Le Jupiter, 161 rue de Saragosse, 34080 MONTPELLIER

Code APE 9103 Z | Hérault N°SIRET 421 217 084 00050 | Gard N°SIRET 421 217 084 00043 | N°licence entrepreneur de spectacle 2-1050782 / 3-1050737 | Organisme de Formation 91 34 04643 34



ÉTUDES | CHANTIERS | ANIMATIONS | ÉVÉNEMENTS | FORMATION | ÉDITION

### **Gestion de la production culinaire :**

- Assurer la qualité de la mise en place (nettoyage des légumes, épluchages, découpes des viandes et poissons...)
- Assurer la cuisson des aliments (cuisson au four, sauteuse, marmite grande capacité...)
- Respecter les températures de production (cuisson, refroidissement, stockage...)
- S'assurer du bon déroulement du conditionnement et des étiquetages
- Détermine les besoins en denrées alimentaires en fonction de l'activité prévisionnelle (menus, commandes, nombre de repas...)
- Prévoit des solutions en cas d'imprévus en relation avec la Coordination et la Direction de l'association
- Organise, participe et contrôle l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation

### **Contrôle de la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux :**

L'encadrant technique d'insertion respecte et fait respecter à l'ensemble du personnel le Plan de Maitrise sanitaire, en adoptant une posture formative il :

- Forme les salariés en insertion a et faire respecter les normes HACCP
- Veille aux prises des températures (chambre froide, congélateurs, protocole Cellule de refroidissement,), aux prélèvements des plats témoins quotidiennement, ainsi qu'à l'hygiène des locaux et équipements en appliquant le planning et les protocoles de nettoyage.

## **2. Encadrement et formation**

En situation de production :

- 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 régulier afin d'informer et de former les salariés en insertion
- Il assure le respect du planning et des horaires
- Accompagne et forme les salariés dans l'appropriation des connaissances et des gestes professionnels requis au sein d'une activité de restauration.
- Évalue les salariés en insertion sur les différents postes de travail à l'aide du livret de compétences interne.



ÉTUDES | CHANTIERS | ANIMATIONS | ÉVÉNEMENTS | FORMATION | ÉDITION

En lien étroit avec la Conseillère Insertion Professionnelle :

- Il participe à l'accompagnement socio-professionnel et au suivi du parcours du salarié en insertion.
- Il assure le suivi pédagogique des salariés en insertion en identifiant les difficultés en termes de compétences et capacités des salariés.
- Il réalise des bilans de suivi et d'évaluation pédagogique des actions, il participe aux réunions de suivi.

### **3. Suivi administratif et financier**

L'encadrant technique assure le suivi administratif quotidien des salariés :

- Suivi des présences et retransmission mensuelle de ces informations
- Elaboration et retranscription de l'ensemble des documents nécessaires au suivi administratif des salariés en insertion.

Il renseigne et analyse les outils de pilotage et de suivi liés à l'activité de production (chiffre d'affaires, coûts des matières premières, bons de livraisons, éléments nécessaires à l'établissement de la facturation etc..).

### **Fonctions support / soutien au poste :**

Sur l'ensemble de ses missions, l'encadrant technique travaille en lien permanent, et de manière transversale avec l'équipe fonctionnelle de la structure composée de la Direction, de la Coordination et de la Conseillère Insertion Professionnelle.

L'encadrant « chef de cuisine » bénéficie d'un appui technique composé :

- des conseils d'un expert en organisation des postes de travail en cuisine
- d'une experte en sécurité alimentaire et hygiène
- d'une diététicienne

## **PROFIL**

Diplôme de cuisinier(e) requis et expérience d'au moins 5 ans dans les secteurs de la restauration-traiteur.

→ Expérience de management et/ou de formateur(trice) fortement souhaitée.

→ Connaissance des publics éligibles à l'insertion par l'activité économique souhaitée.



ÉTUDES | CHANTIERS | ANIMATIONS | ÉVÉNEMENTS | FORMATION | ÉDITION

- Forte capacité d'adaptation, d'initiatives et d'ouverture d'esprit, sens du service aux clients.
- Aisance relationnelle.
- Forte capacité organisationnelle
- Maîtrise du pack office requise et souhaitée pour les logiciels dédiés au poste
- Intérêt pour la cuisine « bio – circuit court – et « fait maison »
- Permis B requis
- Maîtrise des normes HACCP

### **Conditions salariales**

- CDI temps plein
- Lieu d'exercice : Montpellier
- Durée : Temps plein (35h/semaine) -
- Salaire mensuel brut : 2 200 € *BRUTS Mensuel*
- Convention collective des Ateliers Chantiers d'Insertion

### **A pouvoir dès que possible**

#### **Envoi des candidatures :**

**CV + lettre de motivation par mail à [sarahlavina@lepassemuraille.org](mailto:sarahlavina@lepassemuraille.org)**