

Contexte :

Le projet « Territoire zéro chômage de longue durée » (TZCLD), vise à montrer qu'il est possible de concevoir l'emploi comme un droit pour toutes et tous, sans que cela coûte plus cher à la collectivité que la situation actuelle (chômage de longue durée persistant).

La création d'entreprises à but d'emplois repose sur 3 piliers :

- Personne n'est inemployable : lorsque l'emploi est adapté aux capacités et aux compétences des personnes.
- Ce n'est pas le travail qui manque : Un grand nombre de travaux utiles, d'une grande diversité, restent à réaliser.
- Ce n'est pas l'argent qui manque : la privation d'emploi coûte plus cher que la production d'emploi.

Pour en savoir plus, 2 sites : tzclld.fr et etclld.fr

ActiviTeil est la première Entreprise à But d'Emploi du Teil qui a démarré ses activités et ses embauches le 4 avril 2022 et compte à ce jour 75 salariés conventionnés en CDI.

Les activités créées sont : la couture, la dé-confection de bâches, la réparation et revente de vélos, un service traiteur cuisine du monde livré chaud directement en entreprise, services aux collectivités (médiation propreté urbaine, accompagnement des enfants à l'école...), services aux entreprises (livraisons...) maraîchage...

Activiteil est déployé sur plusieurs sites ; un siège social proche du centre-ville, des ateliers dans la zone artisanale, et une cuisine en cœur de ville.

Position et responsabilités hiérarchiques :

Il est attendu que l'encadrant.e technique utilise son autorité hiérarchique avec le plus grand discernement possible en recherchant les prises de décisions collectives et les prises d'initiatives.

Sous l'autorité de la Direction, le/la encadrant.e :

- Est **responsable de la bonne exécution des activités opérationnelles spécifiques**.
- Exerce une **autorité hiérarchique** sur les salariés conventionnés affectés à l'activité qu'il/elle encadre.
- Contribue à l'**atteinte des objectifs** annuels.
- Est responsable du **respect des procédures** (notamment d'hygiène et de sécurité) par l'ensemble des salariés conventionnés et possède une autorité disciplinaire à ce sujet.

ENCADRANT(E) TECHNIQUE CUISINE

L'atelier cuisine est une de nos activités phare depuis 3 ans et demi, il fonctionne autour de 3 formules clés qui ont fait leur preuve, nous sommes en train de développer la 4^{ème} formule de revente de bocaux. Jusqu'à présent, la cuisine a tourné sans encadrant-e technique et compte aujourd'hui 10 salariées aux compétences diverses. Nous sommes spécialisés dans la cuisine Orientale et des Comores.

➤ Cantine d'entreprise

Des plats réalisés par nos cuisinières, préparés avec des produits frais et locaux, livrés au travail. Servis chauds dans des bocaux en verre.

➤ Buffets

Des options clés en main pour tous les événements (livraison, service, location de vaisselle...)

➤ Snack événements

Des pâtisseries, ou mezze salés sur les événements promotionnels

➤ Revente bocaux

Les repas en trop sont revendus en épicerie grâce à notre capacité de refroidissement en garantissant les normes d'hygiènes



MISSIONS PRINCIPALES

Encadrement et management d'équipe

L'encadrant technique à la charge de la mise en œuvre de l'organisation opérationnelle de la structure, prévue par la direction.

- Manager une équipe de 10 personnes en insertion, ayant des niveaux de compétences variés
- Organiser les postes de travail, planifier les tâches et accompagner chaque personne dans la montée en compétences
- Créer un cadre de travail structurant, bienveillant et professionnel
- Transmettre les savoir-faire techniques tout en favorisant la responsabilisation, l'autonomie et l'appropriation des missions
- Travailler en coordination avec les autres équipes d'Activiteil
- En lien avec la direction opérationnelle, vous serez amené à affiner les process du service livraison et du service administratif concernant la cuisine
 - Encadrer l'équipe de salariées tout en assurant leur adaptation sur les différents postes de travail (service, plonge, préparations préliminaires, réception des marchandises, stockage des denrées, nettoyage des locaux, utilisation et entretien des gros équipements...).
 - Définir de manière hebdomadaire la répartition et la rotation des tâches afin de faire tourner les salariées sur les différents postes de travail.
 - Organiser des points d'équipe aussi souvent que nécessaire afin d'informer, de former ou de faire passer des messages collectifs à l'équipe.
 - Organiser le respect du planning et faire remonter au coordinateur et à la Direction les retards, absences ou écarts de comportement.
 - Accompagner et former les salariés dans l'appropriation des connaissances et des gestes professionnels requis au sein d'une activité de restauration.
 - Participer à l'évaluation des salariés.

Gestion du plan de maitrise sanitaire

- Faire respecter les normes HACCP
- Veiller aux prises des températures (chambre froide, congélateurs, protocole Cellule de refroidissement...)
- Veiller à la traçabilité des ingrédients
- 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.

Production

- Assurer et/ou de superviser la production afin de garantir :
 - La qualité de la mise en place (nettoyage des légumes, épluchages, travail des produits bruts et des céréales, découpes des viandes...).
 - La cuisson des aliments
 - Le respect des températures (cuisson, refroidissement, stockage...)
 - La passation des commandes auprès des fournisseurs et la gestion des stocks
 - La création de la carte saisonnière avec les cuisinières en lien avec l'équipe maraîchage pour que les plantations correspondent au besoin de la cuisine
 - Le respect de la saisonnalité des fruits et légumes

Création, développement économique et relation client

- Participer à la conception des recettes
- Contribuer à la réponse aux commandes : élaboration des propositions commerciales, suivi des délais et coûts
- Être en lien avec les clients pour comprendre leurs besoins et co-construire des offres adaptées

Aptitudes ou qualités nécessaires

Qualités humaines et relationnelles

- Sens de la pédagogie, patience, capacité à s'adapter à des profils variés
- Leadership bienveillant et sens du collectif
- Autonomie, rigueur, sens de l'organisation

Expérience et formation

- Expérience en encadrement d'équipe
- Expérience professionnelle dans le domaine de la restauration traditionnelle et/ou collective de plus de 2 ans
- Une première expérience dans le champ de l'ESS ou de l'insertion est un plus
- Titulaire du CAP de cuisine
- Appétence pour la cuisine végétarienne

Conditions et environnement de travail

- CDI - Poste à temps plein (35h)
- 27 K€ brut annuel
- Permis B
- Poste basé au siège au Teil (07400)
- 5 jours de repos annuel en plus des congés payés
- PAS DE TELETRAVAIL POSSIBLE
- Missions ponctuelles le soir ou le WE (repas, buffet, marchés...)
- Prise de poste : 01/02/2025

Contact et conditions pour postuler

CV et lettre de motivation obligatoire

Hélène Masselot – Directrice Adjointe – helene.masselot@activiteil.fr – 07 52 06 24 59