



Accueillir - Abriter - Accompagner

Pôle Activité Economique et Technique
Chantiers d'Insertion
12 Avenue de Verdun - 41000 BLOIS

Direction du Pôle : 02.54.56.37.30 aurelie.jouet@asld41.com
Cheffe de service : 06.08.06.57.84 flavie.chevallay@asld41.com

Le chantier d'insertion restauration collective recrute

Un(e) aide encadrant(e) technique

Le chantier restauration de l'ASLD est un chantier d'insertion embauchant temporairement des personnes éloignées de l'emploi, pour leur permettre de monter en compétence dans le domaine de la restauration collective, tout en les accompagnant dans la mise en place d'un projet professionnel.

L'équipe à encadrer est composée de 7 à 10 salariés en CDDI avec un certain turnover. Les salariés ont des profils et des origines culturelles diversifiés, certains ont une maîtrise partielle de la langue française.

Le chantier produit environ 80 repas par jour (self et livraison en liaison chaude et froide) et effectue régulièrement des prestations traiteurs.

Le chantier porte une épicerie à destination des personnes hébergées sur un service de l'ASLD.

Missions :

Placé sous la responsabilité du responsable de service, l'aide encadrant technique est en appui au quotidien de l'encadrant cuisine.

Il l'aide à :

- Appliquer la mise en place de la production, la gestion de l'épicerie (réassort, distribution et gestion des stocks) et l'organisation du travail définies par l'encadrante
- Encadrer la plonge, le nettoyage de la cuisine, la mise en barquette, la réception des marchandises
- Former les salariés en CDDI en situation de production (recettes, techniques, règles d'hygiène et de sécurité...)
- Encadrer les salariés en CDDI (accueil des nouveaux, suivi des absences & retards, répartition du travail en fonction des capacités, gestion des situations de conflit...)

Il remplace l'encadrante cuisine pendant ses absences (congés, formations...) : mise en place de la production et organisation du travail, remplissage et impression des étiquettes, passage de commandes, consultation des mails...

Profil :

Expérience professionnelle dans le milieu de la restauration

CAP (exigé) ou Bac pro (souhaité)

Permis B exigé

Compétences & qualités requises :

- Avoir des notions HACCP & de sécurité au travail
- Être pédagogue et avoir une fibre sociale
- Être patient, savoir gérer son stress et les priorités
- Avoir des notions informatiques (Excel, Word, Outlook)

Montée en compétences prévue en interne

Lieu de travail : Blois

Prise de fonction : octobre 2023

Temps de travail : CDI 80%

Horaires : du lundi au vendredi, entre 8h15 et 15h45 (horaires à définir, et variations horaires possibles pour les services traiteurs notamment)

Salaire : Selon accords collectifs de travail CHRS

Adresser lettre de motivation et CV à :

Flavie CHEVALLAY 5, rue de l'Erigny 41000 BLOIS

Ou par mail : flavie.chevallay@asld41.com