DEVENIR ENTREPRISE PARTENAIRE

SAVEURS et TALENTS

LE RESTAURANT

« Saveurs et Talents, le Restaurant » favorise l'insertion professionnelle et sociale des demandeurs d'emploi dans la restauration

Chefs d'entreprise, devenez à votre tour un maillon de la chaîne !

QU'EST CE QU'UNE ENTREPRISE D'INSERTION ?

Saveurs et Talents, le restaurant, bénéficie du statut d'entreprise d'insertion (EI). On compte actuellement près de 1 200 EI en France : des **entreprises à part entière**, positionnées dans le champ concurrentiel, qui assument les mêmes droits et devoirs que les entreprises classiques, avec pour **seule différence leur vocation sociale** en faveur de l'insertion professionnelle des demandeurs d'emploi.

QUELS SONT NOS CHAMPS D'ACTIVITÉ ?

Situés à **St-Jean-de-Braye**, en zone d'activité, nous sommes un **restaurant-self** (jusqu'à 150 couverts/jour) qui propose également des prestations **traiteur** (buffets, cocktails, plateaux-repas, jusqu'à 500 convives, emportés ou livrés/servis). Nous employons des **demandeurs d'emploi de longue durée**, recrutés pour leur **motivation** pour les métiers de bouche. **Encadrés par des professionnels**, ils bénéficient pendant plusieurs mois d'une mise en contexte professionnel exigeante, dans le cadre de contrats à durée déterminée d'insertion (CDDI) d'**agent polyvalent de restauration**.

QUELS SONT NOS ÉQUIPEMENTS ?

Avec sa cuisine professionnelle de 240 m², sa salle de 100 couverts et sa terrasse, Saveurs et Talents offre un plateau technique performant au plus près des **réalités de production** et de **sécurité sanitaire** des métiers de bouche.

QUELLE EST NOTRE ACTION ?

Parce que nous sommes convaincus qu'un travail donne ou redonne sa place dans la société, l'équipe de Saveurs et Talents utilise toute la dimension de l'entreprise avec ses droits et ses devoirs, ses impératifs de production et de qualité, pour proposer à des personnes très éloignées de l'emploi, souvent peu ou pas qualifiées, un véritable contrat de travail. Identifier et résoudre ses freins personnels ; acquérir de l'expérience et reprendre confiance en ses capacités...

A l'issue d'un parcours de 24 mois maximum au sein de notre entreprise, ces femmes et ces hommes sont suffisamment solides pour être recrutés par les entreprises du secteur classique ou pour s'engager dans la formation qualifiante qui leur manquait.

QUI COMPOSE L'ÉQUIPE DE SAVEURS ET TALENTS ?

Entreprise sous statut associatif, Saveurs et Talents est dirigée par un conseil d'administration bénévole. La direction opérationnelle du restaurant, la production des repas, la gestion de la salle et des prestations traiteur sont assurées par des **professionnels de la restauration**. Un accompagnement socioprofessionnel des salarié(e)s en CDDI est également assuré par une conseillère en insertion professionnelle.

QUI SONT NOS PARTENAIRES ?

Des conventions avec l'Union européenne, l'Etat et les collectivités locales en charge des politiques d'insertion - le conseil général du Loiret et la communauté d'agglomération Orléans-val-de-Loire - permettent à Saveurs et Talents de mettre en œuvre cet accompagnement personnalisé des salarié(e)s en insertion. Le conseil régional du Centre et Centr'actif soutiennent également notre structure.

Interviews

Loïc Richard

Chef de cuisine, encadrant technique

« Ici, nous œuvrons au quotidien pour **donner de l'autonomie** à nos salariés. Ce n'est pas seulement transmettre un geste technique, mais aussi **enseigner un savoir-être** et une culture d'entreprise: arriver à l'heure, être souriant, rigoureux, savoir travailler en équipe. Dès leur arrivée, nos salariés en insertion sont considérés comme des **salariés à part entière**.

La plupart n'ont jamais travaillé en cuisine, mais nous leur donnons leur chance. Ce qui compte, c'est l'envie. Le parcours chez Saveurs et Talents permet de vérifier qu'ils sont fait pour ce métier difficile. Leur évolution se fait par paliers, de la plonge vers le poste entrée, pâtisserie, puis le chaud, selon les capacités et les perspectives de chacun. Dès le départ, ce qui compte, c'est de **développer une logique de travail** et d'**apprendre des techniques de base**.

Nous ne formons pas des cuisiniers mais des agents polyvalents de restauration, qui pourront justifier d'une **expérience diversifiée**, que ce soit en service, cuisine, pâtisserie ou traiteur, et ce dans une entreprise où le "fait-maison" est la règle. »

Daniela Françoise

En parcours d'insertion professionnelle

« Après six ans en tant qu'agent de service à l'hôpital, suivis d'une longue période de chômage, je voulais me réorienter vers la restauration. Mais **faute d'expérience**, je n'arrivais pas à trouver d'emploi. Je ne pouvais pas non plus prétendre à une formation. J'ai été orientée vers Saveurs et Talents, où je travaille depuis quelques mois. C'est la possibilité pour moi de vérifier que ce métier me correspond bien. Ce n'est pas la même chose de cuisiner pour 5 à la maison que de cuisiner pour 130 au restaurant ! Les débuts ont été difficiles. Le métier n'a rien à voir avec ce que je pensais : j'ai été suprise par la quantité de procédures d'hygiène. C'est un travail laborieux, qui demande un vrai sens de l'organisation. Mais **quel plaisir de voir** le résultat dans les assiettes, les clients contents ! **Mon avenir ?** Je passe mon permis. Je me suis inscrite pour une formation à l'Afpa qui démarrera dans quelques mois. Et plus tard... je me verrais bien travailler dans un restaurant gastronomique. »

Chefs d'entreprise, vous pouvez soutenir notre action

▸ Vous recrutez ?

Grâce à leur parcours chez Saveurs et Talents, nos salariés bénéficient d'une **expérience professionnelle solide** et d'un accompagnement individuel qui permet de garantir leur profil. Pour faire face à vos besoins de recrutements, faites de Saveurs et Talents l'un de vos **interlocuteurs privilégiés**.

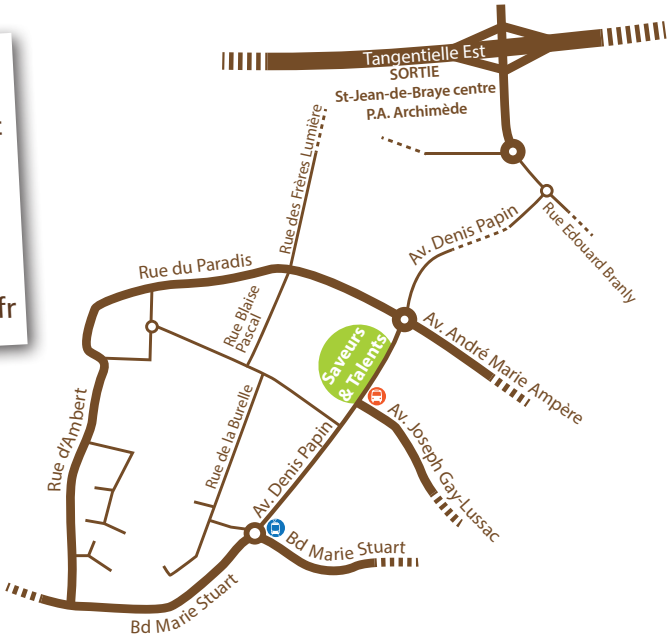
▸ Vous voulez vous engager à nos côtés ?

Pour assurer sa mission de passerelle vers l'emploi, Saveurs et Talents doit être en phase avec la réalité de son secteur professionnel et du monde économique. En tant que chef d'entreprise, vous et votre équipe pouvez nous apporter **votre expertise**, accueillir un de nos salariés dans votre entreprise pour un **stage** non rémunéré qui enrichira son parcours.

**« Pour un partenariat riche en valeur humaine.
Une démarche imprégnée des valeurs
de l'économie sociale et solidaire »**

POUR EN SAVOIR PLUS
www.saveurs-talents.fr
Sur les entreprises d'insertion :
www.cnei.org

CONTACT
Sandrine Séon
02 34 28 35 19
sandrine@saveurs-talents.fr



SAVEURS et TALENTS
LE RESTAURANT

Zone Archimède - Les Châtelliers - 71 avenue Denis-Papin - 45800 Saint-Jean-de-Braye
www.facebook.com/Saveurs.et.Talents

Crédits photo : © P. Foulon / Studio Pionnier - Graphisme : www.carolab.com