

# PARCOURS TYPE DU SALARIE EN INSERTION A SAVEURS & TALENTS

## Situations de travail

- aide de cuisine prépa chaudes
- aide de cuisine prépa froides sucrées-salées
- service au self : plats chauds, réapprovisionnement des buffets
- aide de cuisine traiteur
- plonge
- entretien des locaux
- tri et évacuation des déchets
- mise en place et entretien de la salle
- tenue de la caisse du self
- accueil et info client
- préparation et chargement matériel traiteur
- livraison
- dressage, nappage et mise en place des buffets
- Approvisionnement et service
- Service des convives sur plateaux
- Rangement et chargement du matériel
- Clôture de prestations
- Inventaire
- Commandes fournisseurs simples

## 1. INTEGRATION & EVALUATION 1er CDDI - 4 MOIS

- accueil administratif et technique (sécurité sanitaire et au travail) ; période d'essai 15 jours renouvelable si besoin avec entretien formalisé ; mise en place de l'accompagnement socio-professionnel et des premiers objectifs personnels sur base de l'évaluation technique et du diagnostic partagé.

## 2. EVALUATION & CONSOLIDATION PROFESSIONNELLE

- 2e CDDI – 6 MOIS sauf cas particulier – Feuille de route sur la base des évaluations techniques et diagnostic personnel partagés ; montée en charge technique ; mise en place des dispositifs internes et externes d'étalement ; résolution des problématiques personnelles identifiées.

## 3. MONTEE EN COMPETENCE ET DEFINITION DU PROJET PROFESSIONNEL

- 3e CDDI – 6 MOIS sauf cas particulier – Feuille de route actualisée sur la base des évaluations techniques et diagnostic personnel partagés ; montée en charge technique ; dispositifs internes et externes d'étalement ; PMSMP de découverte en entreprise.

## 4. MONTEE EN COMPETENCE ET CONSOLIDATION DU PROJET DE SORTIE

- 4e et 5e CDDI – 6 et 2 MOIS ou 4 et 4 MOIS – Feuille de route actualisée sur la base des évaluations techniques et diagnostic personnel partagés ; montée en charge technique ; dispositifs internes et externes d'étalement ; définition et mise en œuvre du projet de sortie ; PMSMP de en entreprise (découverte et/ou pré-embauche).

## Encadrement technique :

- Encadrant technique chef de cuisine
- Encadrant technique chef de salle et des presta ext.
- Directrice

## Coordination du parcours et suivi individuel :

- conseillère en insertion professionnelle

## Soutien individuel :

- Parrainage par un membre de l'association
- + Proposition de suivi par psychologue bénévole

## L'accompagnement collectif :

- Réunion hebdomadaire pour débriefer ; présenter ; répondre ; transmettre ; motiver ; souder ; susciter la fierté
- Formation et atelier par l'encadrement (ex : auto-contrôles et plats témoins ; accueil visiteurs) ou la CIP (entretien d'embauche)
- Formation par prestataire (Haccp – Gestes et postures)
- Visite fournisseurs-producteurs et salons professionnels
- Forums emploi et salons divers
- Repas et fêtes d'équipe pour marquer les départs et valoriser la réussite
- Goûter de Noël et Fête des familles

## Les Partenaires :

- Comité technique d'animation (10/an)
- Comité de suivi (3/an Pôle emploi + CD 45 + O. métropole)
- Mission Locale
- Arche abraysienne
- CCAS et services emploi
- Organismes de formation
- Auto-école sociale
- CRIA – Look Emploi
- Maison du droit et de la justice etc.