

OFFRE D'EMPLOI ENCADRANT(E) TECHNIQUE ADJOINT(E) ACI

Lieu de travail : Atelier Méli Mélo à Rezé, Atelier Chantier d'Insertion conventionné qui accueille 12 à 16 salarié(e)s, dont l'activité support est la confection de préparations culinaires sur base végétale et la vente de celles-ci sous forme de buffets ou en restauration événementielle.

Type de contrat : CDI à compter du 21/09/20.

Temps de travail : 35 heures par semaine (temps de travail annualisé avec variation saisonnière).

Classification : Convention Collective des ACI - Emploi repère « encadrant technique, pédagogique et social » - Niveau B - Coefficient 325

Rémunération : 1 966,25 € brut.

Missions principales :

Encadrement technique des salariés polyvalents

- Participer à l'accueil des nouveaux salariés.
- Donner les consignes de travail.
- Superviser la production en cuisine et encadrer l'équipe lors des prestations.
- Superviser le suivi hygiène (prise de température, nettoyage du matériel et des locaux, rangement).
- Favoriser l'autonomie des salariés.
- S'adapter aux changements d'équipes et de rythmes.

Formation technique des salariés polyvalents

- Former les nouveaux salariés aux règles d'hygiène et de sécurité.
- Former les salariés au support d'activité et enseigner les techniques de travail.
- Former les salariés à l'utilisation du matériel et à la conduite des véhicules, vérifier leurs aptitudes.
- Participer à la création et à l'amélioration des outils pédagogiques utiles à l'activité (procédures, fiches explicatives...).

Accompagnement socio-professionnel

- Accompagner ponctuellement les salariés dans certaines démarches.
- Transmettre les informations nécessaires aux encadrantes responsables et à la conseillère socio-professionnelle.

Gestion technique et commerciale du support d'activité

- Assurer la gestion des stocks et les approvisionnements.
- Préparer le matériel destiné aux prestations extérieures.
- Réaliser des livraisons et des installations de buffets. Participer au service.

- Tenir un stand de vente ambulante et gérer la caisse.
- Assurer la sécurité sur les différents lieux de travail.

Missions transversales

- Contribuer à harmoniser les pratiques et les outils de la structure.
- Participer aux réunions internes (échange de pratique, réunion d'équipe...).

Conditions d'exercice :

- Sous la responsabilité de la directrice et des 2 encadrantes responsables du chantier.
- Horaires en fonction des besoins du service (en journée mais aussi en soirée jusqu'à 1h et pendant le week-end). Majoration du temps de travail de 35% le samedi et le dimanche et de 50% les jours fériés et pendant les horaires de nuit (entre 21h et 6h).
- Relation avec le public en insertion.
- Port d'une tenue de travail et d'équipements de protection individuelle.
- Station debout prolongée et port de charges.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Déplacements fréquents sur l'agglomération nantaise.
- Conduite d'un camion frigorifique.

Profil attendu :

- **Expérience significative en cuisine.**
- **Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine.**
- **Capacité à encadrer une équipe et à gérer les conflits.**
- **Capacités relationnelles, goût pour le travail d'équipe.**
- **Disponibilité pour travailler en soirée et le week-end.**
- **Bonne condition physique (port de charges régulier).**
- **Permis de conduire obligatoire.**
- Sensibilité pour la cuisine végétarienne.
- Dynamisme, réactivité, adaptabilité.
- Capacités d'organisation, résistance au stress.
- Maîtrise des outils bureautiques courants.
- La connaissance du milieu de l'ESS, de l'IAE et du public en insertion est un plus.

Envoyer CV + Lettre de motivation à Pascale Boullier, directrice de l'association, pour le 31 août 2020 au plus tard, à l'adresse suivante : direction@oser-foret-vivante.com

**Les entretiens de sélection se dérouleront
Vendredi 11 septembre 2020**