

Association Les Tantines
Atelier et Chantier d'insertion Tantine's Food

Profil de poste
Responsable de production
Encadrant technique vente et restauration

Employeur et activité :

L'association les Tantines créée en septembre 2020 porte un atelier chantier d'insertion dans le cadre d'une activité de restauration ambulante à Sevrans.

Pour chacun des salariés en insertion accueillis au sein de la structure un parcours d'insertion sera mis en place avec un accompagnement spécifique et des actions collectives afin de permettre à chacun d'élaborer un projet professionnel réaliste.

Le chantier d'insertion propose aux bénéficiaires différentes actions en complément de l'accompagnement professionnel pour permettre de lever les freins à l'emploi mais également à une insertion sociale.

L'activité se décompose de la manière suivante :

- **Production et conditionnement de plats chauds et froids cuisine du monde** revisités et mixtes (tradition africaine central, Maghreb, Europe...) réalisés au sein d'un laboratoire de production implanté à Sevrans (93) pour le moment réparti sur 2 lieux distincts (lundi/mardi puis jeudi/vendredi)
- **Vente et distribution réalisée à bord d'un food-truck** dont l'emplacement changera de manière régulière (Sevrans, communes et départements alentours).

Ouverture 6 jours sur 7 (lundi au samedi) avec possibilité de travailler certains soirs ou dimanche en fonction des commandes ou événements.

Amplitude horaire de 7h à 20h30

Encadrement et management de 8 salariés en insertion en CDDI (contrat d'insertion) dans le cadre d'un chantier d'insertion : apprentissage des techniques professionnelles, mise en situation de production réelle encadrée, accompagnement socio-professionnel

LES MISSIONS

En tant qu'encadrant technique/responsable de production vente et restauration, vos principales missions consisteront à encadrer, accompagner et former les agents polyvalents de vente/restauration (salariés en insertion) dans l'exécution des tâches qui leur seront confiées.

Vous devrez également assurer et garantir la qualité, les quantités et les délais pour une distribution au sein d'un food-truck.

Votre temps de travail sera partagé entre le laboratoire de production et les sites de vente du food-truck

Pour cela vous devrez veiller à :

Organisation, gestion et mise en œuvre de la production

- Optimiser les commandes et les stocks : mesurer les besoins de l'activité, assurer les approvisionnements adaptés (élaboration des fiches de sortie des denrées en accord avec l'encadrant technique), suivre l'évolution des stocks et des consommations de l'activité
- Définition et suivi des quantités : mettre en œuvre le calcul des plats servis au regard des coûts en matière et des temps de préparation ; analyser le rapport qualité/prix
- Veiller au strict respect des fiches recettes
- Coordonner l'organisation opérationnelle des tâches des agents polyvalents de vente/restauration dans la réalisation des plats et le service aux clients.
- Élaborer les fiches techniques en accord avec la directrice
- Assurer la qualité des produits : contrôle des matières (traçabilité), appréciation de la saveur au regard des attentes culinaires
- Faire appliquer les procédures de travail mises en place, en priorisant l'utilisation de tous les documents réglementaires, supports et outils à disposition (relevés de températures, planning de nettoyage, contrôle de réception de marchandises, traçabilité...)
- S'assurer de la propreté des espaces de travail en général et de la cuisine en particulier

Encadrer, accompagner et former les salariés en insertion

Dans le cadre de ses missions, il/elle aura en charge de la mise en œuvre opérationnelle du projet d'établissement :

- Encadrer l'ensemble des salariés en insertion et vérifier leur bonne adaptation au poste de travail
- Accompagner et former les salariés dans l'appropriation des connaissances et des gestes professionnels
- Aider l'équipe de cuisine dans l'ensemble des tâches requises pour le bon fonctionnement de l'activité
- Favoriser les temps formatifs, par la mise en place d'ateliers (culinaires à l'occasion de prestation traiteur, réalisation de plats du jour ou sur la traçabilité des denrées, les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ...)

- Elaborer le planning de manière hebdomadaire ou mensuel en prenant en compte la bonne rotation des postes et les actions d'accompagnement proposées aux salariés en insertion
- Respecter et s'assurer de la bonne mise en œuvre des consignes de la direction
- Tenir informer la direction de tout dysfonctionnement (retard, conflit, écarts de comportement) et le cas échéant prendre les sanctions adéquates
- Travailler en coordination avec la personne en charge de l'accompagnement professionnel et social des salariés pour permettre une évaluation des salariés en insertion pour cela une réunion hebdomadaire sera faite
- Evaluer les salariés dans leur pratique professionnelle et participer au comité de suivi trimestriel
- Organiser des points réguliers avec les équipes au moins 1 fois par semaine

Suivi et mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à l'activité de restauration et en particulier la démarche HACCP de l'établissement.
- Veiller à la bonne utilisation des produits et du matériel
- Veiller à la bonne application des protocoles
- Veiller à l'hygiène corporelle et vestimentaire des salariés

PROFIL PROFESSIONNEL

Profil

- Permis B
- Titulaire d'un diplôme de niveau V ou IV minimum dans la restauration-hôtellerie ou titre professionnel d'encadrant technique d'insertion (niveau IV) ;
- Connaissances et expériences pratiques en préparations culinaires dans un cadre professionnel ;
- Expérience d'encadrement dans la restauration collective (ou commerciale) ;
- Volonté d'encadrer des personnes et de transmettre des compétences, savoir-faire et savoir-être ;
- Pas de contre-indication médicale au travail en restauration collective (supporter la station debout, les produits chimiques, les variations de températures...)
- Accueil de travailleurs handicapés limité par les adaptations possibles de certains locaux de production,
- Bonne connaissance des préparations culinaires en générale (Afrique/Asie/Monde).

Compétences

- Aptitude au travail en équipe
- Rigueur dans l'organisation de la production culinaire
- Pratique de l'outil informatique (Pack office, internet)
- Capacité pédagogique pour des équipes en insertion
- Compétences relationnelles et disponibilité.

Conditions salariales

CDI

35 h / semaine

Amplitude horaire 7h à 20h30 du lundi au samedi

Salaire selon la Convention collective des Ateliers et chantiers d'insertion

Lieux : Mobilité en IDF