



**La régie des quartiers Alençonnaise recrute son.s.a Encadrant.e Technique pour le restaurant d'insertion « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » et son service traiteur**

**Description de l'association :**

La Régie des Quartiers Alençonnaise, adhérente du Mouvement des régies, est une association située dans le quartier de Perseigne conventionnée Atelier Chantier d'Insertion depuis septembre 2010.

Elle a pour objet de :

- Favoriser l'insertion sociale et professionnelle des personnes en difficulté d'emploi en créant de l'activité économique, en lien avec les collectivités locales et les bailleurs sociaux ;
- Développer du lien social en impliquant les habitants dans l'amélioration du cadre de vie, de la citoyenneté et des pratiques solidaires ;
- Lutter contre toutes les formes de discrimination.

Deux actions s'inscrivent dans le champ de l'insertion par l'activité économique :

- Un restaurant d'insertion « Aux goûts d'ici et d'ailleurs » avec un service traiteur ;
- Un service éco-citoyen.

Cinq actions s'inscrivent dans notre objectif de cohésion sociale :

- Service interprétariat social ;
- Service de médiation sociale énergie ;
- Jardins familiaux et partagés de Perseigne ;
- Service écrivain Public ;
- Un tiers Lieu.

**Focus sur le restaurant d'insertion ainsi que son activité traiteur pour lequel la régie recrute son.s.a Encadrant.e Technique**

Description de l'activité du restaurant et de son service traiteur :

Le restaurant d'insertion est ouvert tous les midis de 11h30 à 14h00, du lundi au vendredi. Il est ouvert le soir à hauteur d'une soirée par mois et de manière exceptionnelle.

Chaque mois, un pays différent est mis à l'honneur et la carte présentée aux clients est fonction de ces pays. Ainsi, le Restaurant « Aux Goûts d'ici et d'ailleurs » propose un menu qui change toutes

les deux semaines. Nous avons 3 entrées, 3 plats et 3 desserts qui alternent tous les 15 jours et 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique toute l'année.

Le service traiteur se réalise avec ou sans service. Les commandes peuvent être réalisées tout le long de toute la semaine, du lundi au dimanche. Nous comptons en moyenne 4 à 5 commandes par mois.

En tant que restaurant d'insertion, l'objectif est de permettre aux membres de l'équipe constituée de personnes en insertion, d'apprendre les gestes de la restauration : du service, à la cuisine en passant par la plonge et le service traiteur. Au quotidien, vous serez amené à travailler et encadrer une équipe de 6 à 7 personnes.

### Description des missions :

Sous l'autorité directe de la Directrice, l'encadrant.e technique restauration a pour missions principales:

#### **1. La gestion du restaurant :**

- Elaborer les menus
- Gérer les stocks de la cuisine et de la salle
- Accueillir les clients
- Passer les commandes
- Transmettre et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer la qualité tout au long de la chaîne de production
- Elaborer les plannings de travail
- Former et manager les salariés en salle et en cuisine

#### **2. La gestion du service traiteur :**

- Elaborer les plannings de travail ;
- Répondre aux questions des clients ;
- Réaliser des devis
- Former et manager l'équipe

#### **3. L'encadrement de l'équipe en insertion :**

- En lien avec le Conseillère en Insertion Professionnelle, vous évaluez et participerez à l'évolution des compétences et des savoirs-être des salariés en insertion en ayant pour eux un objectif de retour durable dans l'emploi
- Transmettre des savoirs-être et savoirs-faire professionnels pour participer à la montée en compétence dans l'objectif de permettre un retour durable dans l'emploi
- Manager les équipes
- Anticiper les besoins en recrutement et en formation en lien avec la CIP

#### **4. Participer à l'animation et au lien social du quartier et participer au développement de l'association :**

- Organiser/participer à des projets vecteurs de cohésion sociale (cours de cuisine, sensibiliser aux légumes et fruits de saison, atelier zéro gaspi ou petits prix, etc.)
- Expérimenter, participer à la construction de projets de développement

### **Profil du/de la candidat.e :**

- Permis B obligatoire ;
- Diplômé.e de cuisine ou expérience d'au moins 2 ans en cuisine exigé ;

- Détenteur.trice d'une formation HACCP inférieure à 3 ans, vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène alimentaire en cuisine et service traiteur ;
- Connaissance dans la cuisine du monde, produits de saison et locaux souhaitée ;
- Aimer travailler en équipe et transmettre ;
- Rigoureux.se et organisé.e ;
- Vous savez vous adapter à tous type de public ;
- Créatif.ve et volontaire.

**Condition de travail :**

- Lieu de travail : 19 Place de la Paix à Alençon (Siège social de l'association) et 2 rue Michelet à Alençon (adresse du restaurant)
- CDI à 35H
- Possibilité de travail le soir et week-end
- Rémunération : CCN des régies de Quartier, niveau 4, échelon A, coefficient 220 soit 2279.2€ brut ; ou échelon B, Coefficient 230, soit 2383€ brut par mois en fonction des profils.
- Date de début souhaité : le plus rapidement possible