



Offre d'emploi :
Employé(e) technique de restauration – Atelier chantier d'insertion

A partir d'octobre 2020

L'atelier-chantier d'insertion La Salle à Manger, La Défense recherche un(e) employé(e) technique de restauration pour travailler en cuisine (préparation froide, cuisson, réchauffage, dressage des assiettes) et/ou à l'accueil des usagers et au service en salle à l'heure du déjeuner, du lundi au vendredi.

Contexte :

La Salle à Manger, La Défense est une association fondée en février 2020 pour porter un projet de restaurant solidaire initié par La Maison de l'Amitié, La Défense. Créée en 1998, La Maison de l'Amitié est un accueil de jour qui propose, à 90 personnes en grande précarité chaque jour, un abri, un café, des douches, une laverie, une bagagerie, un vestiaire et un service social.

Le restaurant La Salle à Manger ouvrira début octobre, du lundi au vendredi, à l'heure du déjeuner et proposera un concept à 4 facettes :

1. Un restaurant solidaire pour permettre aux personnes accueillies par La Maison de l'Amitié de bénéficier d'un déjeuner chaud et équilibré,
2. Un lieu de mixité sociale ouvert aux salariés, étudiants et habitants de La Défense,
3. Une solution anti-gaspillage alimentaire grâce à une carte élaborée à partir d'inventus de supermarchés et de restaurants,
4. Un outil d'insertion professionnelle via un dispositif d'atelier-chantier d'insertion.

Missions :

Après une période de 4 mois à tourner entre les différents postes de travail, les salariés pourront se spécialiser dans un domaine :

- **Production en cuisine :**
 - Préparer les produits de base en respectant leur mode de production et de conservation,
 - Mettre en œuvre différents modes de préparation des produits (préparation froide, cuisson, réchauffage, dressage des assiettes),
 - Identifier les risques relatifs aux manquements aux règles d'hygiène et de sécurité et appliquer les mesures préventives,
 - Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles,
 - Participer aux briefings et débriefing quotidiens.
- **Accueil des convives :**
 - Accueillir les convives de telle sorte que le moment de leur repas soit un temps de convivialité et de détente,



- Proposer le menu du jour aux convives et enregistrer les commandes.
- Service en salle :
 - Dresser les tables,
 - Mettre en place la signalétique en fonction des consignes,
 - Apporter les assiettes, débarrasser.
- Remise en état des locaux et du matériel
 - Nettoyer la vaisselle, le matériel, les plans de travail et locaux selon les procédures en vigueur.

Formation et aptitudes requises :

- Aucune formation requise,
- Etre en capacité de maintenir la position debout.

Profil recherché :

- Une personne intéressée par le milieu de la restauration,
- Une motivation très forte à retrouver un emploi ou reprendre une formation qualifiante à l'issue du CDDI,
- L'envie de travailler en équipe,
- Une volonté de participer à des formations dispensées, autant que possible, sur le temps de travail et d'être accompagné dans la construction de son projet professionnel.

Lieu de travail : 2 place de la Pyramide 92800 Puteaux – Métro La Défense Grande Arche

Salaire et avantages : SMIC horaire – Contrat de 26 heures, de 8h45/9h15 à 15h du lundi au vendredi.

Contact : XXX