

## **Recrutement**

### **Ouvrier polyvalent en restauration – G1603**

#### **PRESENTATION DE LA STRUCTURE :**

L'ARDIE a été créée face au constat que les opportunités d'embauches pour les réunionnais, notamment pour les personnes en difficultés sociales, sont bien insuffisantes au niveau local, en particulier sur le territoire Est de l'île.

L'Association a ainsi pour but de porter des projets proposant des opportunités d'emplois pour les jeunes mais aussi pour tout public en difficulté éloigné de l'emploi, sans condition d'âge.

Pour ces activités, l'ARDIE a pour objectif d'accompagner et de former les personnes afin qu'elles puissent acquérir des savoir-être et savoir-faire nécessaires à leur embauche par des entreprises du secteur marchand classique.

L'objectif global étant de permettre aux personnes employées en insertion de reprendre confiance en elles et en leurs compétences pour évoluer, par elles-mêmes et grâce à un accompagnement adapté, vers une stabilité personnelle et professionnelle et plus généralement vers leur projet de vie.

#### **MISSIONS ET TACHES :**

Au sein d'une équipe de 8 personnes et sous l'autorité de l'encadrant technique, les ouvriers/ouvrières polyvalent-e-s réaliseront les missions suivantes :

- Réception de la matière d'œuvre
- Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Préparations de boissons chaudes/froides,
- Préparations de salades/sandwichs/plats chauds
- Préparation pour des préparations préliminaires et des mets simples
- Réalisation des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture
- Disposer des produits sur le lieu de vente
- Nettoyage et entretien des locaux
- Nettoyage et entretien des matériaux.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Accueil et orientation des clients
- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
- Participation à des actions de promotion des produits et services proposés par l'ACI.

Dans le cadre de leur contrat, les salariés recrutés seront par ailleurs accompagnés par une accompagnatrice socio-professionnelle afin de lever les freins à la réalisation de leur projet professionnel. Par ailleurs, des formations sont prévues, les positionnements individuels réalisés préalablement définiront les programmes pour chaque salarié.

Les salariés devront réalisés des périodes de mise en situation en milieu professionnel durant leur contrat (PMSMP). **L'accompagnement socio-professionnel ainsi que le suivi de la formation se feront sur le temps de travail.**

### **Compétences et formation :**

- Ponctualité
- Ecoute des besoins des clients
- Assiduité
- Motivation et dynamisme
- Affinité avec le secteur de la cuisine

### **Profil :**

Eligible au Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI) : Bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS...), en recherche d'emploi sur longue durée, jeunes en grandes difficultés sociales, travailleurs en situation de handicap. Aucune condition d'âge.

### **Salaire :**

1 128 € brut soit environ 890 € nets par mois

### **Lieu de travail :**

Poste basé à Saint-Benoît

### **Type et durée de contrat :**

Contrat à Durée Déterminée d'Insertion de 12 mois – 24h par semaine.

### **Modalités de candidature**

CV et lettre de motivation à adresser avant le **19/06/2022** à Monsieur le Président et à transmettre par mail à l'adresse suivante : <mailto:ardie.est.reunion@gmail.com>

L'éligibilité des candidats au dispositif Atelier Chantier d'Insertion (ACI) sera étudiée en amont de leur convocation.

Pour les candidatures orientées par les prescripteurs (Mission Locale, Cap Emploi, Pôle emploi), l'orientation devra se faire par le biais du conseiller ou de la conseillère accompagnant la personne via la plateforme de l'inclusion.