

LA SAUVEGARDE 56 RECRUTE

1 formateur (H/F) – CUISINE

1 ETP en Contrat à Durée Indéterminée

à compter du 6 novembre 2023

Poste basé à Vannes

CONTEXTE D'INTERVENTION

Le **dispositif 3D** est dans son organisation et sa proposition d'intervention auprès des jeunes ciblés (âgés de 16 à 18 ans et jeunes majeurs) un outil d'expérimentations pour qu'ils/elles **retrouvent un champ des possibles dans la construction d'un projet professionnel**.

A l'instar d'autres actions de formation de la Région Bretagne, le dispositif 3D est conçu comme une **réponse adaptée de territoire** et particulièrement pour des jeunes dont le parcours a parfois été marqué par des difficultés multifactorielles. Il est aussi **une passerelle** permettant à des jeunes de valider un projet professionnel et d'être accompagnés dans le **développement de compétences permettant d'intégrer des dispositifs ouverts à tous, de réintégrer des cursus de l'Education Nationale et/ou d'entrer dans le monde du travail**.

Sur une durée de 6 mois, les jeunes sont accueillis sur la base d'un emploi du temps propice à **susciter l'envie de suivre une formation et leur (re) donner confiance**. Le parcours est alors pensé **alternant du collectif et de l'individuel et un va-et-vient permanent entre le dispositif 3D et le monde du travail**.

La pédagogie de cette action de formation est fondée sur l'expérimentation. En ce sens, le 3D est un espace qui permet de démystifier l'échec (souvent vécu lors du parcours scolaire), un espace où l'erreur est permise. Les professionnels encadrants, guident ainsi les jeunes qui vont **s'essayer à des postures professionnelles, faire des constats de leurs forces et leurs faiblesses pour pouvoir acquérir et/ou consolider des compétences et des capacités qui peuvent/pourront être mobilisées dans leurs expériences à court/moyen/long terme**.

MISSIONS

Le/la formateur (trice) ou éducateur (trice) technique assurera **l'accompagnement d'un point de vue pédagogique et technique des jeunes âgés de 16 à 18 ans** et exceptionnellement de jeunes majeurs en situation de déscolarisation ou en rupture des dispositifs traditionnels de formation et d'intégration professionnelle.

Ses activités consisteront de manière générique à :

- △ Contribuer à l'intégration sociale et à l'insertion professionnelle des jeunes accueillis sur le dispositif par la mise en place et l'encadrement d'activités techniques en lien avec le projet de service et particulièrement son restaurant pédagogique et solidaire Le Flagrant Délice (28 couverts + 16 couverts possibles en terrasse),
- △ S'inscrire dans une dimension pluridisciplinaire et multi partenariale.

Les activités du poste s'inscrivent particulièrement dans un des MODULES SOCLE dit Mises en situation professionnelle en lien avec le support de Restaurant Pédagogique Le Flagrant Délice (cuisine, service en salle, livraisons) :

- △ Encadrer 1 petit groupe de jeunes dans l'apprentissage au sein du restaurant pédagogique (cuisine, prestation de traiteur/buffet, ...);
- △ Aider les jeunes à développer des compétences dans une approche bienveillante et contenante (évaluation, adaptation, guidance);
- △ Préparer les jeunes à s'adapter au monde du travail;
- △ Participer au fonctionnement du restaurant pédagogique et solidaire en lien avec l'équipe et le projet du dispositif;

- △ Assurer la logistique ;
- △ Participer aux réunions internes et partenariales ;
- △ Participer aux rendus comptes (dont écrits) en lien avec les projets individuels, le suivi des moyens mis en œuvre.

PROFIL DE POSTE

- △ **Diplôme ou compétences en lien avec le domaine de la restauration (cuisine, normes hygiène, traiteur, etc.) avec intérêt pour le projet éducatif du 3D.**
- △ Pédagogie, patience, écoute sont des qualités requises devant compléter la maîtrise des différentes techniques autour des domaines de la restauration. Il/elle aide les jeunes à découvrir leurs aptitudes, leurs ressources et leur redonne goût aux apprentissages en développant une prise en charge éducative adaptée ;
- △ Capacité à proposer et à conduire des activités dans un cadre collectif à partir d'un atelier de restaurant pédagogique, et ce afin d'être garant d'un service de qualité, de la philosophie et de l'ambition du projet ;
- △ Capacité à mettre en œuvre des projets d'accompagnement individualisés et collectifs ;
- △ Capacité à gérer un budget ;
- △ Capacité à s'inscrire dans un travail d'équipe.

MODALITES

1 CDI temps plein à pourvoir à compter du 6 novembre 2023

Poste basé à Vannes

Rémunération selon Convention Collective du 15 mars 1966

Permis B exigé

Les candidatures sont à adresser par courrier électronique

Avant le 28 octobre 2023

A Monsieur Jean-Michel GUILLO, Directeur du Dispositif de Prévention Sociale

dpsdirection@sauvegarde56.org