

LA SAUVEGARDE 56 RECRUTE

pour son restaurant pédagogique Le Flagrant Délice :

Un.e formateur.trice / éducateur.trice technique : Service en salle

1 ETP en Contrat à Durée Indéterminée à pourvoir à compter du 5 janvier 2026

Poste basé à Vannes

MISSIONS

Le poste s'inscrit dans un des modules socles du Dispositif Dynamique D'insertion (3D) dit de Mises en situation professionnelles en lien avec le support d'un Restaurant Pédagogique Le Flagrant Délice¹ à Vannes (12, Place Théodore Decker).

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

Ses activités consisteront à :

- △ Contribuer à l'intégration sociale et à l'insertion professionnelle de 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 (30 couverts sur place 3 jours par semaine + 16 couverts possibles en terrasse aux beaux jours + prestations types buffets - évènementiels).
- △ Encadrer un groupe de jeunes dans l'apprentissage au sein du restaurant pédagogique (cuisine, service en salle, traiteur/buffet, livraison de repas, vente à emporter).
- △ Préparer les jeunes à s'adapter au monde du travail.
- △ Aider les jeunes à développer des compétences psychosociales et professionnelles, dans une approche bienveillante et contenant (évaluation, adaptation, guidance).
- △ Gérer le restaurant pédagogique (prise des commandes, établissements des devis/facturations, organisation/facilitation des prestations, propositions d'idées en lien le projet du restaurant) en lien avec l'équipe (dont étroitement avec le/la chef.fe en cuisine) et le projet du dispositif 3D.
- △ Assurer la logistique liée
- △ Participer aux réunions internes et partenariales.
- △ Participer aux rendus comptes en lien avec les projets individuels des jeunes (bilans, évaluation) et le suivi des moyens mis en œuvre en faveur du projet.

PROFIL DE POSTE

- △ **Diplôme en lien avec le domaine de la restauration avec intérêt pour le projet éducatif du 3D.**
- △ Maîtrise des différentes techniques autour des domaines de la restauration et du service en salle.
- △ Sens de la pédagogie.
- △ Capacité d'adaptation.
- △ Capacité à gérer un budget.
- △ Capacité à proposer et à conduire des activités socio-éducatives dans un cadre collectif à partir d'un atelier de restaurant pédagogique, et ce afin d'être garant d'un service de qualité.
- △ Capacité à mettre en œuvre des projets d'accompagnement individualisés et collectifs.
- △ Capacité à s'inscrire dans un travail d'équipe.

¹ <https://www.facebook.com/flagrantdelicevannes> ; https://www.instagram.com/flagrantdelice_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 (Prépa Avenir), 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**.

Le cœur du projet est fondé sur la tenue et gestion d'un restaurant pédagogique, qui permet une véritable mise en situation professionnelle.

MODALITES

- 🚩 **1 CDI - 1 ETP à pourvoir à compter du 05 janvier 2026**
- 🚩 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 18 Novembre 2025
à Madame Anita GUHENEUF, Directrice du Dispositif de Prévention Insertion :
dpsdirection@sauvegarde56.org**