

LA SAUVEGARDE 56 RECRUTE
pour son restaurant pédagogique Le Flagrant Délice
1 formateur.trice / éducateur.trice technique – CUISINE
1 ETP en Contrat à Durée Indéterminée à partir du 1^{er} septembre 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 situations 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 des mineurs âgés prioritairement de 16 à 18 ans**, en situation de déscolarisation ou en rupture des dispositifs traditionnels de formation et d'intégration professionnelle.

Ses activités consisteront 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 (30 couverts sur place 3 jours par semaine + 16 couverts possibles en terrasse aux beaux jours + prestations types buffets/événementiels) ;
- △ Encadrer un groupe de jeunes dans l'apprentissage au sein du restaurant pédagogique ;
- △ 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 ;
- △ Gérer l'activité de production du restaurant pédagogique avec les jeunes et en lien avec l'équipe de projet du dispositif 3D ;
- △ Assurer la logistique relative à l'espace de production (achats, stocks, relations fournisseurs) ;
- △ Participer aux réunions internes et rencontres partenariales ;
- △ Participer aux rendus comptes en lien avec les projets individuels, le suivi des moyens mis en œuvre en faveur du projet.

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 ;**
- △ Maitrise des différentes techniques autour des domaines de la restauration ;
- △ Sens de la pédagogie ;
- △ Capacité d'adaptation ;
- △ Capacité à gérer des conflits ;
- △ Capacité à proposer et à conduire des ateliers dans un cadre collectif à partir du support cuisine, 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 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, 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.

Le site intègre deux autres services de la Sauvegarde 56 (un service d'accueil de jour et un établissement et service de pré orientation), que le support du restaurant peut également servir.

MODALITES DE CONTRAT

- 🚩 **1 CDI temps plein à partir du 1^{er} septembre 2026**
- 🚩 Poste basé à Vannes
- 🚩 Organisation du travail : du lundi au vendredi de 8H30 à 15H30 (horaires variables selon projets)
- 🚩 Rémunération selon Convention Collective du 15 mars 1966 (régime d'annualisation du temps de travail, 25 congés annuels, 18 congés trimestriels)
- 🚩 Permis B exigé

**Les candidatures sont à adresser par courrier électronique jusqu'au 30 juin 2026
à Madame Anita GUHENEUF, Directrice du Dispositif Prévention Insertion :**

dpidirection@sauvegarde56.org

(entretiens sur la première quinzaine de juillet)

**Cette offre est soumise à la présentation d'une attestation d'honorabilité qui peut être présentée dès
l'entretien de recrutement.**

Notre association est engagée dans une politique d'inclusion et d'égalité des chances. Nous encourageons les candidatures de tous les profils, y compris les personnes en situation de handicap.