



CDI temps plein

Maître professionnel Cuisine-Restaurant - F/H

Projet « Réussir Ensemble » pour l'emploi et la formation des jeunes

Site : Villeurbanne – Laurent Bonnevey / La Soie

Présentation du Mouvement ATD Quart Monde

Fondé en 1957, ATD Quart Monde est présent dans 30 pays sur 4 continents. Il rassemble des personnes de tous milieux qui cherchent à détruire la misère, en associant les personnes vivant elles-mêmes en condition d'extrême pauvreté et d'exclusion. ATD Quart Monde agit sur le terrain, dans la durée, pour que les personnes les plus exclues puissent accéder aux droits fondamentaux (logement, santé, éducation...) et puissent acquérir les mêmes possibilités d'expression, de participation et de représentation que tous les autres citoyens. Il mène des projets expérimentaux dans différents domaines de l'accès aux droits ainsi que des actions de sensibilisation de l'opinion publique et un travail auprès des institutions pour la mise en œuvre de politiques qui permettent de lutter efficacement contre la misère.

Plus d'informations : www.atd-quartmonde.fr

Contexte de la mission

ATD Quart Monde a démarré en 2023 un projet expérimental nommé « Réussir Ensemble » destiné à répondre à l'aspiration de tous les jeunes d'être écoutés dans leurs projets, d'être soutenus pour choisir leur orientation et d'accéder à une formation et un emploi dignes et choisis.

Ce projet est basé dans le quartier Saint Jean à Villeurbanne et touche des jeunes de 16 à 30 ans de Villeurbanne et de la Métropole de Lyon. Il se construit autour de deux axes :

- Un « groupe jeunes ATD » qui assure l'accueil inconditionnel des jeunes. C'est un espace de confiance, de rencontre, d'expression et d'action culturelle et citoyenne pour tous les jeunes.
- Une dynamique collective d'emploi et de formation qui inclut des temps d'accompagnement individuel et de groupe, des découvertes de métiers et d'entreprises, et la création d'une « Entreprise expérimentale Pour Apprendre ».

Cette « **Entreprise pour Apprendre** », nommée **L'Archipel des Métiers**, assurera à partir de septembre 2024 l'emploi et la formation de 2 à 4 jeunes, encadrés par un maître professionnel, dans une activité de **restauration**. Elle se développera jusqu'à l'embauche de 15 à 20 jeunes à l'horizon 2026 sur la base de 3 ou 4 métiers. Elle s'inspire de l'expérience des écoles de production, des Entreprises à But d'Emploi de Territoire Zéro chômeur et de divers dispositifs d'emploi et de formation professionnelle basés sur l'apprentissage « en faisant », au cœur d'une activité professionnelle.

Sa vision est de permettre d'inventer, avec les jeunes eux-mêmes, les conditions pour que tous les jeunes en situation difficile puissent travailler, apprendre et durer dans l'emploi, dans la perspective de rejoindre des entreprises plus classiques le moment venu.

L'activité de restauration se concentrera sur le service de midi, proposé en particulier aux personnes travaillant sur le site « Étape 22D » qui regroupe environ 80 structures de l'économie sociale et solidaire. Une activité de livraison sur le site ou en proximité directe sera sans doute développée.

L'Archipel des métiers est une association loi 1901, juridiquement indépendante, mais portée par ATD Quart Monde et faisant partie intégrante du projet « Réussir Ensemble ».

Missions du Maître professionnel

- Lancer et organiser l'activité de restauration de L'Archipel des Métiers : préparation des locaux et des équipements (laboratoire et lieu de cuisson et de vente), création de la carte, lancement de l'activité,
- Accueillir, accompagner, diriger et former les jeunes salariés,
- Contribuer à la réflexion permanente avec l'équipe projet, le conseil d'administration et les jeunes eux-mêmes aux conditions à mettre en œuvre pour que les jeunes puissent déployer leurs ailes au sein de l'activité, y apprendre, s'y sentir bien et y demeurer jusqu'au moment de choisir une autre activité. Mettre en œuvre un management et une pédagogie permettant d'atteindre cet objectif,
- superviser l'ensemble de l'activité de restauration (approvisionnements, cuisine, service, etc.).

Profil

- Cuisinier ou cuisinière professionnel.le aguerrri.e, vous avez une bonne expérience de gestion d'une activité de restauration,
- Vous êtes intéressé.e par les ambitions portées par le Mouvement ATD Quart Monde et soucieux.se de construire un monde qui offre une place digne dans le monde du travail à tous les jeunes,
- Vous avez un grand sens pédagogique, de la bienveillance et la passion de la transmission. Vous êtes adaptable et à l'écoute. Avec l'appui de la direction, vous saurez mettre en œuvre une pédagogie active qui valorise les jeunes salariés et favorise leurs apprentissages,
- Vous avez la connaissance de jeunes vivant des situations d'exclusion ou vous êtes désireux de découvrir leur réalité et leurs aspirations,
- Une expérience dans le milieu de l'insertion par l'activité économique serait un plus.

Contrat

- CDI, à pourvoir dès que possible
- 35h, horaires en journée, du lundi au vendredi
- Lieu de travail : Villeurbanne – entre Laurent Bonnevey et Vaulx La Soie
- Salaire : 1,5 à 2 SMIC selon profil et expérience
- Prise en charge abonnement transport 50%

Modalité : LM et CV à Mélanie Cogerino, directrice de l'Archipel des Métiers
melanie.cogerino@atd-quartmonde.org