OFFRE D'EMPLOI ENCADRANT·E TECHNIQUE (H/F) DE RESTAURANT SOLIDAIRE

CDI

QUI EST L'ASSOCIATION ESPACES ?

Espaces, membre d'Emmaüs France, s'est donné pour mission d'expérimenter des actions d'écologie urbaine pour créer et inventer les métiers de demain par et pour les personnes éloignées de l'emploi. Ces activités sont réalisées dans une logique d'aménagement et de développement local et social dans le cadre d'un atelier et chantier d'insertion. Dans le champ de l'économie circulaire, Espaces intervient au travers du compostage de proximité, d'une ressourcerie, d'un café solidaire. Au près de partenaires publics ou privés, l'association porte également de nombreux projets d'animation ou de sensibilisation à la préservation de la biodiversité et de la ressource en eau.

La ressourcerie La P'tite Boutique est à la fois un lieu de collecte et vente d'objets de seconde main, et un espace convivial de sensibilisation à la réduction des déchets. Animée par une équipe en insertion, elle participe à la vie du quartier et du territoire. En 2024, l'activité se développe avec une équipe en charge d'un restaurant solidaire attenant à un repair café, Fourchettes & Tournevis, qui sert 30 à 40 couverts au service du midi. Sous la responsabilité de la responsable de la P'tite Boutique, la personne recherchée encadrera l'équipe de restauration.

www.association-espaces.org et <https://laptiteboutiquedescreneaux.org/>

QUELLES MISSIONS SONT PROPOSÉES ?

MISSIONS

1. Encadrer et former les salarié·es en parcours d'insertion.

- Encadrer et former une équipe composée de 6 salarié·es en insertion, participer à leur recrutement.
- Concevoir et formaliser la formation en situation de production : créer des guides d'apprentissage et des fiches techniques afférentes aux activités du chantier en lien avec la coordinatrice formation.
- Participer aux réunions d'Equipe de Suivi Professionnel (RESP) et se coordonner avec les intervenant·es sociaux·ales extérieur·es.
- Planifier et encadrer les activités de l'équipe (salarié·es en parcours et bénévoles) et le suivi logistique de l'équipe.
- Concevoir des animations, former les salarié·es à leur réalisation.

2. Gérer et développer l'activité du restaurant Solidaire Fourchettes & Tournevis

- Développer, organiser, coordonner et gérer l'activité du Café-restaurant solidaire (cuisine, service, commandes fournisseurs, gestion des stocks etc...).
- Mettre en place et s'assurer du respect des règles de sécurité et d'hygiène.
- Développer le chiffre d'affaires des ventes à travers des partenariats locaux, développer une nouvelle carte
- Réaliser des animations culinaires

- Réaliser le suivi administratif et comptable des ventes, en lien avec la direction financière d'Espaces.
- Assurer le suivi comptable et budgétaire du projet avec votre responsable.
- Veiller au bon fonctionnement et entretenir les locaux : horaires, organisation des espaces, stockage, sécurisation du matériel, hygiène, sécurité, affichages administratifs.

3. Communiquer

- Travailler en étroite collaboration avec les services du siège pour aider à l'organisation des événements de communication (portes ouvertes, visites-découvertes, etc.).
- Participer à la rédaction des outils de communication.
- Contribuer à la communication interne et externe du projet et de l'association.
- Participer à la rédaction du journal de l'association et du rapport d'activité annuel.
- Représenter Espaces lors de réunions externes et sur des stands.

VOUS ÊTES INTÉRESSÉ·E ?

PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un diplôme général ou technique de type CAP - BEP - BAC ou BTS dans le secteur de la restauration.
- Expérience professionnelle significative en restauration souhaitée et/ou première expérience en management d'équipe d'au moins 3 ans.
- Fort intérêt pour le développement durable, l'économie sociale et solidaire.
- Sens commercial et intérêt pour la vente.
- Maîtrise d'un logiciel de caisse, de Pack Microsoft Office (Word, Excel et PPT) et bonne pratique des outils bureautiques exigée.
- Qualité d'écoute et appétence pour la transmission des savoirs.
- Autonomie et esprit d'initiative, rigueur et capacité d'organisation.
- Permis B nécessaire.

CONDITIONS

- Contrat : CDI
- Temps de travail : 35 heures annualisées, 12 jours de RTT. Planning du mardi au samedi.
- Prise de poste : août 2025
- Rémunération : Selon la convention collective : Ateliers et Chantier d'insertion, à partir de 2300 euros brut mensuel négociable selon profil.
- Lieu de travail : 1085 avenue Roger Salengro, Chaville (et 855 avenue Roger Salengro, Chaville (siège))
- Mutuelle, prévoyance, remboursement à 75% du Navigo.
- Possibilité de formations : HACCP, encadrement en structure d'insertion

RECRUTEMENT

Envoyer lettre de motivation et CV à recrutement@association-espaces.org. Tél. : 01 55 64 13 40