

## Encadrant technique dans un restaurant en insertion

CDI à pourvoir : 05/10/26

### Le projet et l'activité

Le Pôle ESS des Herbes Folles est un tiers lieu situé dans le quartier Bonnefoy de Toulouse. Lauréat de l'appel à projet « Dessine-moi Toulouse », labélisé Lieu Totem de l'ESS par la Métropole et Pôle Territorial de Coopération économique par l'Etat, il est également agréé atelier d'insertion. Le Pôle ESS des Herbes Folles regroupe une quinzaine de structures de l'économie solidaire qui développent des activités concrètes de l'économie circulaire, de l'emploi ou encore de la culture.

Le Pôle ESS loue à la Métropole un bâtiment de 1 400 m<sup>2</sup> (1 000 m<sup>2</sup> d'ateliers et 400m<sup>2</sup> de coworking) dans lequel l'association vient de monter une cuisine professionnelle ainsi qu'une salle de restaurant.

Afin de participer à la dynamique du lieu, le Pôle ESS ouvre un restaurant sur un tiers lieu entièrement réhabilité.

Le PESSHF souhaite également se servir de la restauration comme support de formation vers les métiers de la cuisine et du service pour des personnes éloignées de l'emploi.

L'association souhaite développer 2 offres de restauration :

- Un restaurant « classique » avec une salle et une terrasse ombragée : Cuisine de marché, entièrement faite maison, avec une carte resserrée (1 ou 2 plats), ouverte sur le quartier
- Une offre « à emporter » pour les travailleurs du tiers lieu notamment.

Aujourd'hui, le Pôle ESS des Herbes Folles recrute un(e) encadrant(e) technique formateur(ice) spécialisé(e) dans la restauration qui aura pour mission d'encadrer une équipe de 6 personnes.

### L'équipe

L'équipe opérationnelle est composée de 10 personnes comprenant :

- 1 coordinatrice emploi/formation qui travaille sur les projets professionnels des salariés en parcours
- 6 salariés en parcours de formation et d'insertion
- 1 directeur
- 1 encadrant(e) technique formateur(ice) spécialisé(e) dans la restauration (poste à pourvoir aujourd'hui)
- 1 animatrice tiers lieu

### Le lieu :

Le Pôle ESS des Herbes Folles se situe dans le quartier Bonnefoy (7 mn à pied de la Gare Matabiau)

### La place dans l'organisation :

L'encadrant(e) technique est sous l'autorité directe de la direction. Il travaille en étroite relation avec l'ensemble de l'équipe permanente pour faire avancer le projet professionnel des personnes accompagnées.

### Les missions :

Les missions de l'encadrant(e) technique formateur(rice) :

- **Organisation de l'activité :**
  - Organiser et superviser l'activité du restaurant (préparation, cuisine, service, hygiène, sécurité alimentaire).
  - Gestion des approvisionnements auprès des fournisseurs
  - Garant de la dynamique d'équipe afin qu'elle soit propice à ce que chacun(e) puisse avancer sur son projet professionnel
  - Planifier les tâches et répartir le travail selon les compétences de chacun en lien avec le directeur
  - Garant du respect du règlement intérieur ainsi que des règles de sécurité par les salariés
- **Mise en œuvre de la formation en situation de production sur la partie service et restauration**
  - Encadrer et former les salariés en insertion aux métiers de la restauration.
  - Transmettre les gestes professionnels et les bonnes pratiques (HACCP, organisation, relation client, travail en équipe).
- **Participation à l'avancée du salarié(e) en parcours ou du stagiaire de la formation professionnelle dans la réalisation de son projet professionnel :**
  - Réunions hebdomadaires d'équipe permanente : point sur les parcours des personnes accompagnées : analyse des savoirs-être, compétences acquises par la personne accompagnée
  - Participation à l'accompagnement des salariés en parcours : suivi de l'acquisition de compétences de la personne accompagnée, participation à l'élaboration de son suivi professionnel

### Profil recherché

- **Expérience et diplôme :** Au moins 5 ans dans la restauration
- **Diplôme :** CAP/BEP cuisine
- Un diplôme dans l'accompagnement ou la formation serait un plus (ETAIE, formateur Educateur spécialisé...)

### Compétences requises

- Maîtrise des techniques de restauration
- Capacité à encadrer et former une équipe.
- Sens de la pédagogie, de l'écoute et de la bienveillance.

- Organisation, rigueur et gestion des priorités.
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire (HACCP).
- Goût pour la transmission de compétences professionnelles
- Sensibilité à l'accompagnement de personnes en parcours d'insertion
- Sensibilité aux questions d'économie solidaire

**Conditions :**

- CDI
- 8h/11h//12h00/17h00 du Lundi au Jeudi et 8h/11h//12h00/16h00 le vendredi
- 2 540 € brut pour 39h hebdo (CC des ACI)

**Procédure de recrutement :**

- CV et LM à adresser par mail à : [pole-ess@mailo.com](mailto:pole-ess@mailo.com)
- Démarrage envisagé : 05/10/26