

## Offre d'emploi

Dans un monde qui exclut, ALYNEA soutient, accompagne et agit avec les personnes en situation de précarité sur le territoire de la métropole de Lyon. Depuis 50 ans, l'association dénonce le sans-abrisme comme une violation manifeste des droits fondamentaux, alors même que les solutions existent pour le résorber.

Son approche pluridisciplinaire (Samu Social, hébergement, logement, formation, insertion professionnelle, accompagnement médical et psychologique, accès à la culture et aux loisirs, etc.) permet de proposer à chacun.e un accompagnement personnalisé afin de retrouver sa place d'actrice et d'acteur dans la société. Quelques chiffres en 2022 : **9100** personnes accompagnées, **2400** personnes accompagnées vers l'emploi, 4053 personnes rencontrées dans la rue, 207 salariés et 83 bénévoles.

**Le BaklAAVA** : Traiteur social & solidaire recherche son.s.a futur. e **Encadrant.e Technique**

### Vos Missions :

- Vous assurerez la prise en charge de 2 brigades de 6 stagiaires en situation de réinsertion sociale et professionnelle.
- Vous mènerez à bien leur accompagnement et leur formation en proposant des recettes leur permettant un apprentissage mais aussi une immersion concrète et réelle dans le milieu professionnel de la restauration.
- Vous devrez répondre à des commandes clients et produire, avec les stagiaires, les contenus de ces commandes.
- Vous serez amené à gérer la logistique liée aux livraisons de denrées, stockages, commandes à des fournisseurs alimentaires.
- Vous serez en lien avec les clients du BaklAAVA lors des prises de commandes, livraisons et prestations.
- Vous travaillerez en binôme avec la Cheffe de service de l'AAVA restauration garante de l'accompagnement des stagiaires et du suivi de l'activité économique de l'AAVA restauration.

### Qualités et compétences recherchées :

- Capacités à encadrer des personnes très éloignées de l'emploi en AAVA : atelier d'adaptation à la vie active - dispositif favorisant l'adaptation à la vie active par l'apprentissage ou le réapprentissage des règles nécessaires à l'exercice d'une activité professionnelle dans les métiers de la restauration (développer la confiance et l'estime de soi - évoluer en équipe et favoriser la socialisation - monter en employabilité et en compétence - respecter un cadre professionnel)
- Observation, analyse et suivi des personnes accompagnées : rdv bilan avec référents et CIP au cours du parcours
- Adapter l'activité en fonction des difficultés et besoins des stagiaires
- Gestion d'un collectif
- Capacité à créer, encadrer et mener à bien des recettes de cuisines étant destinées à la consommation de clients : Idéalement vous justifiez d'une expérience à minima de 3 à 5 ans en restauration vous permettant de répondre aux compétences théoriques et pratiques en restauration demandées.
- Connaissance et maîtrise des normes HACCP (formation souhaitée)
- **Permis B obligatoire** pour effectuer des livraisons.
- Capacité à gérer et assumer une organisation rationnelle du travail et une production en cuisine parfois soutenue selon les commandes clients
- Gestion des stocks et connaissances des denrées alimentaires
- Gestion liens partenaires/fournisseurs
- Gestion des outils informatiques utilisés pour les devis / facturation.

### **Éléments du contrat :**

- CDD temps plein
- Durée : 6 mois => de septembre 2024 à février 2025 **avec possibilité d'embauche en CDI.**
- Lieu de travail : **182 rue de la poudre - 69100 Villeurbanne**
- Salaire : convention collective Accord CHRS - groupe 5 de 1905.63 € brut mensuel pour un débutant et + si ancienneté sur le poste
- 25 jours CP + 9 CT
- CE, mutuelle d'entreprise, prise en charge à 75% titre de transport Domicile-Travail ...
- Véhicule de service mis à disposition pour les livraisons.

### **Pour candidater :**

- Transmettre CV + lettre de motivation à : [e.picard@alynea.org](mailto:e.picard@alynea.org)  
sous la référence : R-AAVA-2024.001