

MARS 2025

# LA SAUVEGARDE DU NORD RECRUTE

Depuis 1957, La Sauvegarde du Nord accompagne et fait grandir des personnes en situation de vulnérabilité. Forte de 1 500 professionnels, elle agit au sein de 5 champs d'expertise : Addictologie, Handicap, Inclusion Sociale, Protection de l'Enfance et Santé.

Agir pour que l'exclusion ne soit pas une fatalité : c'est la mission des professionnels de l'Inclusion Sociale. Ils accompagnent des personnes en voie ou en situation d'exclusion pour faire en sorte que chacun puisse (re)trouver une vie digne, une place dans la société et la capacité à faire des choix.

Le pôle **Inclusion Sociale** de La Sauvegarde du Nord recherche un-e :

## **ENCADRANT TECHNIQUE RESTAURATION TRAITEUR CDI TEMPS PLEIN**

### **MISSIONS :**

La ferme des Vanneaux est une des structures de la Sauvegarde du Nord, est situé à Roost-Warendin (Douai). En lien avec le chef cuisine vous assurez la production d'un service traiteur (cocktail, buffet, plateaux repas) pour des manifestations sur Valenciennes, Lille et Douai.

Sous l'autorité du chef de service et en lien avec le chef cuisine vous aurez en charge l'encadrement et le suivi technique d'un atelier restauration employant 15 personnes en démarche d'insertion.

### **Gestion générale des ressources humaines**

Encadrer et animer l'équipe de permanents,

Organiser avec les CIP et suivre le recrutement des salariés en insertion,

Coordonner les interventions des encadrants technique et des CIP auprès des salariés en insertion en vue de favoriser les actions d'accompagnement social et professionnel,

Promouvoir les actions d'immersion, de formation et d'accès à l'emploi.

### **Coordination de l'encadrement technique et de l'accompagnement socioprofessionnel**

Au sein de l'atelier chantier d'insertion, vous organisez la production traiteur en lien avec les exigences de l'institution et mettez en œuvre des apprentissages avec la pédagogie adaptée aux difficultés des personnes accueillies.

Vous devrez :

- avoir une approche professionnelle et pédagogique dans le domaine de la restauration-

■ Addictologie ■ Handicap ■ **Inclusion Sociale** ■ Protection de l'enfance ■ Santé

- êtes en parfaite autonomie sur le secteur de la restauration traiteur, transmettre des

connaissances (savoir-faire et savoir-être) évaluer les freins et progrès des personnes accompagnées.

Vous savez organiser le travail et manager une équipe, vous êtes force de proposition

Production : restauration service traiteur à livrer avec ou sans service, buffet, Cocktail, plateau repas.

- Organiser le travail d'une équipe de 8 salariés
- Contrôler le déroulement des étapes de production et le rythme de travail
- Organiser et superviser la mise en œuvre de production
- Former et encadrer les salariés aux techniques de cuisine et de préparations culinaires
- Entretenir, suivre et veiller à la maintenance de la cuisine et des véhicules frigorifiques
- Assurer la formation, l'encadrement et le suivi des salariés en insertion en cuisine
- Assurer une bonne gestion de l'atelier cuisine, assurer les commandes et les achats, gérer les stocks,
- Gérer les demandes de prestations

### **COMPÉTENCES :**

Vous disposez d'un savoir-faire technique et d'une expérience significative en cuisine traditionnelle ou collective et/ou en service de restauration traiteur

- Assurer le suivi administratif quotidien des salariés (suivi des présences...)
- Faire le lien avec les personnes intervenant dans le cadre du chantier.
- Maîtriser les outils informatiques
- Maîtriser la réglementation en matière de Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) Respect des normes HACCP et suivi du Plan de Maitrise Sanitaire.
- Rigueur et sens de l'organisation,
- Qualités humaines et engagement.

### **PROFIL RECHERCHÉ :**

Femme ou homme Cuisinier traiteur chef de partie.

Titulaire d'un CAP et/ou d'un BP/ou plus

Expériences exigée en service traiteur

Compétences avérées pour gérer les achats, les commandes et les stocks

### **CARACTÉRISTIQUES DU POSTE :**

- CDI, temps plein, à pouvoir avril/mai 2025.
- Convention collective nationale des établissements et services pour personnes inadaptées ou Handicapées du 15 mars 1966.
- Poste basé à Roost Warendin, mobilité indispensable sur la MEL, les arrondissements de proximité et un autre ACI situé à Lambersart.

**Envoyer lettre de motivation et CV à :**

Mustapha ZEBDI  
Directeur

Ferme des Vanneaux  
326 rue Jean Jaurès  
59286 Roost Warendin

[mzebdi@lasauvegardedunord.fr](mailto:mzebdi@lasauvegardedunord.fr)

LA SAUVEGARDE DU NORD

**5**  
CHAMPS  
D'EXPERTISE

**92**  
SITES

**1 500**  
PROFESSIONNELS

**43 000**  
PERSONNES ACCUEILLIES  
OU ACCOMPAGNÉES

**170**  
BÉNÉVOLES

[www.lasauvegardedunord.fr](http://www.lasauvegardedunord.fr)