

Profil de poste

Lieu d'exercice :
672 route du Colombier
38870 BRESSIEUX

Intitulé du poste : ouvrier traiteur

Le positionnement du poste dans l'organisation :

Ce poste est rattaché à Mme Cyndie Lacoste, coordinatrice et Mme Virginie Canuel, directrice du chantier d'insertion.

Le statut : ouvrier non qualifié

Effectifs de la structure : 18 ouvriers maraîchers et/ou traiteurs, 5 permanents : 2 encadrants techniques, 1 conseillère socioprofessionnelle, 1 assistante de gestion et 1 directrice.

Architecture du poste

Mission principale

L'ouvrier traiteur prépare des produits traiteurs selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il peut être amené à les livrer et les servir chez les clients.

Il utilise avec précision et en respectant les normes de sécurité, le matériel qui lui est confié dans l'objectif de réaliser la tâche demandée.

Poste de travail :

- Réaliser les opérations de préparation des plats traiteurs.
- Réaliser les opérations techniques de décoration des plats et de leur conditionnement.
- Prendre en charge, transporter et livrer des biens.
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux.
- Conduire avec précision le matériel qui lui est confié dans l'objectif de réaliser la prestation commandée.

Activités du poste

- | | |
|--|---|
| ➤ Effectuer l'épluchage des fruits et des légumes. | ➤ Effectuer le conditionnement des plats traiteurs. |
| ➤ Effectuer le lavage des fruits et des légumes. | ➤ Effectuer la livraison des produits. |
| ➤ Cuisiner les préparations salées et sucrées. | ➤ Servir les plats chez le client. |
| ➤ Stocker les plats en chambre froide. | ➤ Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux |
| ➤ Effectuer la décoration des plats. | |

Le contexte de la situation de travail

Le champ des relations du poste

Deux techniciennes encadrent ces activités. Elles sont garantes de l'exécution des commandes, des règles d'hygiène et de sécurité, de l'organisation du travail et de la progression professionnelle des ouvriers traités.

L'accompagnement socio-professionnel des salariés est mis en place dès le recrutement. Il vise à les aider à faire le point (bilan personnel et professionnel), à résoudre les situations difficiles et à construire avec eux les étapes suivantes de leur accès à l'emploi (formations, ateliers, périodes de mise en situation en milieu professionnel). Cet accompagnement est réalisé par une conseillère en insertion sociale et professionnelle. Les encadrantes techniques et la conseillère d'insertion se concertent régulièrement sur la progression des salariés.

Les difficultés, spécificités et les contraintes du poste

- Cette activité peut s'exercer les fins de semaine.
- L'emploi peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.
- Les tâches peuvent être répétitives.

Les exigences du poste

Savoirs/connaissance :

Cet emploi est accessible à partir de formations de niveau VI.

Des connaissances en maraîchage sont bienvenues. Possibilité de formation en interne ou en externe.

Les activités sur notre chantier nécessitent des capacités à mémoriser et à comprendre une consigne ; à savoir s'exprimer en français.

Savoir-faire/compétences professionnelles :

La maîtrise de la lecture du français est nécessaire pour prétendre à notre chantier d'insertion.

Savoir être/comportement :

- Avoir envie d'apprendre.
- Respecter son travail et celui d'autrui.
- Accepter de travailler en équipe.
- Accepter les différences d'origine sociale et/ou culturelle
- Maîtriser ses émotions.
- Etre observateur et attentif.

Capacités transférables :

- Avoir une résistance physique.
- S'adapter au changement.
- Etre autonome.
- Travailler avec dextérité et précision.
- Etre ponctuel.
- Etre assidu.
- Etre organisé.
- Etre polyvalent.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- Comprendre l'information.
- S'intégrer dans une équipe.
- Etre vigilant et attentif.

Moyens matériels et équipements utilisés :

Ustensiles, vaisselle, plats et batterie de cuisine, machine de découpe de charcuterie, râpe, mixeur, four, piano, robot, centrale de désinfection, lave-vaisselle.

Objectifs du poste et contributions attendues du titulaire du poste

- Connaître le secteur de la restauration.
- Acquérir de l'autonomie.
- Avoir la volonté d'apprendre.
- S'impliquer dans le travail.
- Adapter le comportement à un environnement de travail.
- Respecter le travail.
- Avoir une vision globale et une compréhension du processus de production.
- Se mettre en action pour concrétiser un projet professionnel et/ ou travailler son retour à l'emploi.

Objectifs de progrès, les efforts attendus et les moyens mis en œuvre :

Objectifs de progrès :

- Repérer les tâches associées à une consigne.
- Savoir prévoir le matériel nécessaire pour exécuter une tâche.
- Exécuter un ensemble de tâche en autonomie.
- Avoir l'esprit critique.
- Lever les freins à l'emploi.
- Concrétiser un projet professionnel.
- Adopter une démarche de recherche d'emploi.

Les moyens mis en œuvre :

- Formation interne et externe
- Suivi mensuel
- Bilan trimestriel
- Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel
- Evaluation des compétences
- Bilan d'étape

Validation de la fiche de poste

Le salarié

L'entreprise

--

A :

Le :