

FORMER DES SALARIÉ.E.S À UN MÉTIER SUR UNE FILIÈRE

La Mie de Pain en partenariat avec de grandes entreprises de la restauration



Les Œuvres de la Mie de Pain

Les Œuvres de la Mie de Pain, fondées en 1887, est une association reconnue d'utilité publique qui vient en aide aux personnes en situation de précarité et d'exclusion :

- Nourrir et héberger toutes personnes majeures en situation d'urgence, de précarité, de marginalisation ou d'exclusion.
- Guider vers une insertion sociale et professionnelle réussie grâce à la compétence de professionnel.le.s et de bénévoles. Pour remplir cette mission, Les Œuvres de la Mie de Pain met en œuvre deux chantiers d'insertion.
- Faire évoluer le regard des autres sur les personnes en situation d'exclusion.

Contact

Jacqueline ROUSSILHES

Directrice

Jacqueline.roussilhes@miedepain.asso.fr

La mie de pain

18 rue Charles Fourier,
75013 Paris

01 45 89 90 29

www.miedepain.asso.fr

OBJECTIFS

- › Permettre aux salarié.e.s en insertion de rencontrer rapidement des professionnel.le.s du métier de la restauration, tout au long de leur parcours.
- › Implanter la relation aux entreprises au cœur de la formation des salarié.e.s.
- › Ouvrir le monde de l'insertion par l'activité économique aux entreprises du territoire, afin de pouvoir intégrer le maillage économique local durablement.

PLUS-VALUE DE L'ACTION

Pour la SIAE

- Préparer l'insertion professionnelle des salarié.e.s en parcours.
- Répondre de manière pertinente aux besoins du marché du travail en recensant les besoins en recrutement de la filière restauration sur son territoire.
- Développer son réseau d'entreprises partenaires.
- Collaborer avec une ETTI ou une EI sur du pré-recrutement, permet aux salarié.e.s en parcours de renouveler leurs contrats d'insertion.

Pour l'entreprise partenaire

- Répondre à des besoins en main d'œuvre sur certains postes, en rencontrant des candidat.e.s durant leur formation .
- Accueillir sur poste de stagiaires accompagné.e.s et motivé.e.s sur une période de 2 mois.
- Travailler sur une thématique RSE par l'intermédiaire d'actions de mécénats de compétence.

DÉROULÉ DE L'ACTION

Atelier chantier d'insertion qualifiant

- > L'ACI restauration de la mie de pain embauche une nouvelle promotion d'environ 30 salarié.e.s tous les ans au mois d'octobre. L'ACI restauration est une action «qualifiante». L'ensemble des salarié.e.s du chantier réalise une formation en alternance, sur la moitié de leur temps de travail et en partenariat avec le GRETA. Les salarié.e.s passent au bout d'environ 12 mois le certificat d'ouvrier qualifié polyvalent de restauration.
- > Lors du temps de travail dans le chantier, les salarié.e.s bénéficient également de temps de formation sur les gestes techniques avec les encadrant.e.s du restaurant (épluchage, découpe...).
- > La période estivale (juillet, août et septembre) est dédiée à la recherche active d'un emploi et à de l'immersion, avec l'appui du/de la Chargé.e d'accompagnement de la Mie de Pain.

Parrainage de la promotion

- > De grandes entreprises parisiennes de la restauration, et également des EI et ETTI, sont démarchées et contactées par la Mie de Pain. La première rencontre a lieu autour d'un petit déjeuner durant lequel la nouvelle promotion est présentée aux entreprises, suivie d'une visite des locaux de la Mie de Pain.
- > Ces petits déjeuners sont renouvelés deux fois durant l'année. Le but de ces partenariats est de pouvoir inclure l'entreprise dans le processus de recrutement.
- > Les salariés du chantier ont donc la possibilité de réaliser leur période d'immersion durant l'été, au sein d'une entreprise qui parraine la promotion.



LEVIERS

- > Les préjugés sur les travailleur.euse.s en insertion étant importants, il est nécessaire de bien communiquer et de présenter le plus professionnellement possible le travail réalisé dans un chantier d'insertion (outils de production, exigences d'organisation du travail..).
- > Une découverte et une appréhension fine de la formation délivrée aux salarié.e.s en insertion permet aux entreprises partenaires de s'assurer de la correspondance des compétences par rapport aux postes à pourvoir en leur sein.
- > Le diplôme d'agent polyvalent de restauration apporte une certification reconnue des acquis du parcours en chantier d'insertion. Cette certification renforce et valorise le profil des candidat.e.s en direction des entreprises du secteur.



POINTS DE VIGILANCE

- > L'ACI restauration doit faire face à beaucoup d'absentéisme.
- > Les entreprises ont tout de même beaucoup de difficulté à aller à la rencontre des acteurs de l'insertion.
- > Les contacts peuvent évoluer rapidement au sein des entreprises. Il est donc important de maintenir régulièrement à jour son réseau.
- > Des ETTI et EI dans le domaine de la restauration, il en existe peu sur le territoire parisien pour participer au projet.

PERSPECTIVES

- > L'objectif à long terme est de pouvoir renouveler des collaborations de parrainage auprès de chaque nouvelle promotion, mais en diversifiant les entreprises partenaires.