



REFUGEE FOOD RECRUTE

Un.e conseiller.e en insertion professionnelle (CIP)

CDI à pourvoir dès que possible
Poste basé à Paris
recrutement@refugee-food.org

LE CONTEXTE

Nous sommes convaincus que la cuisine possède le pouvoir universel de fédérer, rassembler et créer des espaces d'échanges. Depuis 2018, nous développons des lieux de restauration qui accueillent, forment des cuisiniers réfugiés et valorisent la diversité des patrimoines culinaires du monde.

LA RÉSIDENCE

La Résidence, comptoir de restauration situé à Ground Control (Paris, 12eme), accueille et forme une brigade de 5 cuisiniers réfugiés, et contribue à leur insertion professionnelle durable. Tous les plats sont cuisinés sur place chaque jour, à partir de produits frais et de saison.

LES ARBUSTES

Ouverte en septembre 2022, Les Arbustes (Paris, 14eme) est un restaurant solidaire ouvert à toutes et à tous et le laboratoire de production pour l'aide alimentaire. Des tarifs différenciés sont proposés selon les ressources de chacun, mais la même cuisine juste, savoureuse et équilibrée est servie à tous, par une brigade de cuisiniers en insertion.

LA CITÉ DE REFUGE

Depuis mai 2023, Refugee Food a pris les rênes de la cantine de la Cité de Refuge, centre d'hébergement de la Fondation Armée du Salut (Paris, 13eme) pour offrir quotidiennement aux résidents une cuisine saine, savoureuse et équilibrée. C'est également là qu'est implanté son laboratoire traiteur événementiel.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Tous nos salariés en insertion, en même temps qu'ils bénéficient d'une expérience professionnelle en restauration, sont accompagnés tout au long de leur parcours chez Refugee Food, qui dure de 4 mois à 2 ans. Notre accompagnement est professionnel (formation aux codes de la restauration française, période de stage dans des restaurants partenaires, mise en relation avec un réseau de restaurants recruteurs...) mais aussi social (soutien dans les démarches administratives, l'accès au logement, à la santé, etc.).

REFUGEE FOOD RECRUTE

DESCRIPTION DU POSTE

1. Sur les projets de formation (TOURNESOL, PROGRAMME DE REMOBILISATION)

Tournesol est un projet de formation professionnelle en cuisine destiné à un public réfugié et primo-arrivant, comprenant des cours de français, une formation métier, des stages et un accompagnement à l'insertion sociale et professionnelle.

Le programme de remobilisation professionnelle est un programme préalable à l'entrée dans une formation qualifiante en cuisine, qui inclut la découverte des métiers, du français à visée professionnelle, des stages et un accompagnement à l'insertion sociale et professionnelle.

Dans le cadre de l'une des actions, le/la CIP aura pour mission de :

- Organiser des entretiens individuels réguliers avec les stagiaires des formations : accompagner à la formalisation et à l'évolution du projet professionnel, identifier des opportunités de stages, identifier des opportunités d'emploi ou de formation pour les sorties de formation, identifier et prendre en charge les problématiques sociales individuelles en fonction des besoins.
- Effectuer un suivi entre chaque entretien tout en veillant à favoriser l'autonomisation des personnes
- Assurer le lien avec les parties prenantes : réunions internes avec l'équipe chargée des formations, organismes de formation, administrations, Pôle Emploi...

2. Sur les projets de restaurants d'insertion (LA RESIDENCE, LA CANTINE DES ARBUSTES, LA CITE DE REFUGE)

- Assurer l'accompagnement professionnel personnalisé et individualisé des salariés en insertion : formalisation et évolution du projet professionnel, identification et évolution des compétences professionnelles (savoir-faire, savoir-être), conduite de bilans professionnels en lien avec l'équipe encadrante, réalisation d'entretiens de suivi tout au long des contrats d'insertion, en veillant à favoriser l'autonomisation des salariés
- Identifier des opportunités professionnelles en restauration pour les PMSMP et les sorties emploi et formation
- Développer des partenariats avec des acteurs de la formation et de l'insertion professionnelle sur le territoire, pour favoriser l'insertion professionnelle des salariés en insertion
- Elaborer et mettre en oeuvre le plan de formation des salariés (FLE, formations métier, formations transverses), gestion des partenariats avec les acteurs de ces formations

Sur l'ensemble des activités, l'élaboration et l'amélioration des outils de suivi et de reporting, leur actualisation en temps réel, et l'entretien du lien avec le reste de l'équipe (travailleur social, responsable des programmes de formation, équipes encadrantes des restaurants) sont des éléments clés du poste.

MODALITÉS

- Type de contrat : CDI Temps plein / 35h/semaine
- Date de prise de poste : Dès que possible
- Lieu de travail : Paris (12e, 13e, 14ème)
- Rémunération : Entre 2 250€ et 2 500€ bruts par mois, selon profil et expérience

Candidatures (CV et lettre de motivation) à envoyer dès que possible à : Valentine PIA - Responsable coordination et insertion professionnelle : recrutement@refugee-food.org

REFUGEE FOOD RECRUTE

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience dans le domaine de l'accompagnement professionnel de publics dits "éloignés de l'emploi" ou des publics en insertion. Diplôme du travail social, de CIP, ou expérience équivalente en matière d'accompagnement social au sein d'une association ou ONG en France.
- Connaissance de l'écosystème de l'insertion professionnelle en région parisienne
- Connaissance du fonctionnement de l'IAE
- Connaissance du public réfugié et primo-arrivant (freins spécifiques à l'insertion) et de l'écosystème (services publics et associations) relatif à l'intégration de ce public fortement appréciée
- Capacité d'écoute, d'empathie, patience, bienveillance (échanges avec un public en cours d'apprentissage du français)
- Ouverture d'esprit et sensibilité aux enjeux de l'accueil et de l'inclusion sociale

À PROPOS DU PROJET REFUGEE FOOD

Rejoindre Refugee Food, c'est se lancer dans une aventure humaine et faire partie d'une équipe soudée, où toutes les idées sont bienvenues ! Notre équipe est composée d'une cinquantaine de personnes, toutes engagées et impliquées pour faire vivre un projet où l'hospitalité, l'humain et la solidarité sont au coeur des priorités. Sans oublier la cuisine ! C'est elle qui nous rassemble quotidiennement autour de la table, pour bien manger et partager.

Refugee Food est un projet issu de l'économie sociale et solidaire qui vise à faire évoluer les regards portés sur les personnes réfugiées, faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration, oeuvrer pour une alimentation juste, durable et diversifiée, pour tous.tes.

Aujourd'hui, Refugee Food c'est à la fois une entreprise d'insertion dans la restauration, une association, mais aussi un organisme de formation (Qaliopi) : plusieurs activités sont déployées autour du même objectif.

- Restaurants d'insertion : La Résidence, à Ground Control (Paris 12e) ; Les Arbustes - Labo Aide alimentaire (Paris 14e) ; La Cité de Refuge - Labo Traiteur Refugee Food (Paris 13e) et cantine caritative destinée aux résidents du centre d'hébergement.
- Aide alimentaire : une brigade de cuisinier.e.s en insertion et des bénévoles mobilisé.e.s chaque jour pour produire des centaines de repas savoureux et équilibrés distribués aux plus vulnérables à Paris.
- Traiteur : des prestations culinaires engagées et savoureuses, préparées par des chef.fe.s réfugié.e.s à destination des entreprises et collectivités à Paris.
- Festival : des centaines de collaborations culinaires entre des cuisinier.e.s réfugié.e.s et restaurateurs.trices et artisans, chaque année autour du 20 juin, Journée mondiale des réfugiés.
- Formations : programmes sur-mesure permettant aux personnes réfugiées de se former gratuitement au métier de commis de cuisine à Paris et à Marseille
- Education : un programme pédagogique pour sensibiliser les jeunes générations aux thématiques de l'exil et de la diversité alimentaire dans les collèges, en classe et à la cantine.