

Située au sud du département du Puy de Dôme et organisée autour d'Issoire, ville centre et d'Ardes-sur-Couze, Brassac-les-Mines, Champeix, Saint-Germain-Lembron, Sauxillanges, petites villes de demain, **la communauté d'agglomération Agglo Pays d'Issoire** se situe sur un territoire attractif de 88 communes pour 57 000 habitants et possède un cadre de vie agréable et de nombreuses richesses patrimoniales, environnementales et touristiques. Elle met en œuvre de multiples compétences et services à destination de ses administrés et gère plusieurs équipements d'intérêt communautaire à vocation sportive, culturelle ou de loisirs.

Pour l'exercice de sa compétence en matière d'insertion, l'établissement recherche **un encadrant(e) technique d'insertion**. Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la Directrice Solidarités, ils/elles assurent l'encadrement technique et pédagogique des activités d'un atelier chantier d'insertion et participe à l'accompagnement d'une équipe de salariés sur un chantier, dont le support technique consiste en une production visant la montée en compétence autour des métiers de service (restauration, nettoyage, service à la personne), d'environnement et de maraichage.

Missions

- 1. Encadrer et animer une équipe de salariés en insertion sur les activités de cuisine et entretien des locaux :**
 - Organiser le travail quotidien de l'équipe en fonction des besoins de production et des capacités de chacun : répartir les équipes et les activités, planifier les activités de cuisine et d'entretien des locaux
 - Organiser l'approvisionnement du matériel et des matières premières avec les salariés sur les activités de cuisine et d'entretien des locaux
 - Assurer le suivi des prestations de cuisine et d'entretien des locaux
 - Formaliser les procédures de travail des salariés en insertion ;
 - Veiller en tant que supérieur hiérarchique au respect du contrat de travail des salariés en insertion ;
 - Veiller à la sécurité des postes de travail et au respect de la convention qui lie l'Agglomération à ses partenaires ;
 - Rendre compte du travail réalisé ;
 - Être force de proposition pour améliorer le fonctionnement de l'équipe ACI (nouvelles activités, procédures, aménagements...).
- 2. Transmettre des compétences professionnelles dans le domaine de la cuisine et de l'entretien des locaux et personnelles aux salariés en insertion et participer à l'accompagnement :**
 - Accueillir et faciliter l'intégration des salariés en insertion dans leur équipe au travail ;
 - Développer des séances d'apprentissage permettant aux salariés en insertion d'acquérir de nouvelles compétences professionnelles et de travailler en autonomie sur leur poste de travail dans le domaine de la cuisine et de l'entretien des locaux ;
 - Evaluer régulièrement l'acquisition de compétences de manière à mettre en valeur la progression des salariés ou pointer des lacunes à travailler ;
 - Détecter et analyser, en lien avec l'accompagnement socio-professionnel, les freins et atouts des salariés en insertion pour contribuer à fixer des objectifs d'évolution socio-professionnels ;
 - Participer avec l'accompagnateur socio-professionnel aux bilans intermédiaires de suivi des salariés en insertion.
- 3. Rendre compte de ses activités et participer aux temps de coordination :**
 - Retracer son activité quotidienne tant du point de vue technique que socio-professionnel de façon à permettre une traçabilité des actes professionnels ;
 - Participer aux réunions d'équipe, formations, échanges de pratiques et bilans ;
 - Préparer et participer aux commissions et comités de pilotage.

Profil

Titulaire dans l'idéal du titre professionnel ou diplôme d'encadrant technique d'insertion, formateur pour adulte ou moniteur d'atelier, vous connaissez le cadre juridique, les acteurs et les dispositifs de l'insertion sociale et professionnelle, les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les outils bureautiques.

Justifiant d'une expérience dans les métiers de la gestion de publics en difficulté d'insertion, ou de la formation notamment dans les domaines de l'entretien des locaux et de la restauration, vous maîtrisez les techniques d'animation de groupe, de régulation et de gestion des conflits.

Faisant preuve d'autonomie, d'adaptabilité et de capacité d'organisation, vous êtes en mesure d'organiser, contrôler et évaluer l'activité d'une équipe, de rédiger et mettre en forme des documents administratifs.

Vos capacités à être pédagogique, force de votre proposition et votre disponibilité, vous permettront de transmettre des compétences et apprécier les acquis d'apprentissage, d'animer et encadrer une équipe.

Vous savez accompagner et évaluer des personnes dans leur parcours d'insertion socio-professionnelle de par votre aptitude à l'écoute et à travailler en équipe.

Conditions d'emploi

Postes permanents à temps complet – Cycle annualisé hebdomadaire - Lieu de travail : Issoire

Recrutement d'agent contractuel possible sur la base de l'article L 332-8 2° du Code général de la fonction publique

Rémunération : Traitement indiciaire, régime indemnitaire

Politique au titre de l'action sociale : CNAS, participation employeur à l'assurance prévoyance maintien de salaire

Date limite de candidature :
02 novembre 2022

Poste à pourvoir le :
01 janvier 2023

Merci d'adresser vos candidatures (CV + Lettre de motivation) uniquement **par courrier** à M. le Président de la Communauté d'agglomération Agglo Pays d'Issoire – **20 rue de la Liberté – BP 90162 – 63504 Issoire cedex**

Contact : **Delphine DURIF**, Directrice Solidarités, ou **Victoria MERLEN**, Assistante de gestion administrative Recrutement formation au 04.15.62.20.00