

un dispositif
THRANSITION



Dispositif EXTHRA

contrat de professionnalisation

Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine (CQP PSR)
Certificat de qualification professionnelle Serveur (CQP Serveur)

2023
2024

thransition.com

THRANSITION - Immeuble Le Chaumont - 43, bis rue d'Hautpoul - 75019 PARIS
Tél. : 01 44 52 40 69 | mail : contact@thransition.com

Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation



THRANSITION

Murielle Sepchat
Consultante

Ligne directe : 06.60.15.18.53

> murielle.sepchat@thransition.com

Clémence VALET

Assistante projets éducation et alternance

Ligne directe : 06.46.85.27.15

> clemence.valet@thransition.com

thransition.com

Sommaire

1	<u>Contexte et organisation du dispositif</u>	p. 4
2	<u>Objectifs de l'action</u>	p. 6
3	<u>Les acteurs du dispositif</u>	p. 8
4	<u>Fiche de poste commis de cuisine</u>	p. 11
5	<u>Fiche de poste de serveur de restaurant</u>	p. 14
6	<u>Le dispositif</u>	p. 17
7	<u>Les étapes du dispositif</u>	p. 19
8	<u>Le calendrier prévisionnel</u>	p. 21

Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

1.

CONTEXTE ET ORGANISATION DU DISPOSITIF



CONTEXTE

1

La Société **Hippo Gestion**, et **Léon** filiales du **Groupe Flo** (les deux entités appartenant au **Groupe BERTRAND Restauration**) poursuit depuis plusieurs années une politique volontariste d'intégration des Travailleurs Handicapés qui se traduit par des accords en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap.

Dans ce contexte, un programme innovant est reconduit pour la neuvième année. Ce dernier vise à l'intégration de collaborateurs en situation de handicap. Ces derniers sont recrutés en contrat de professionnalisation sur des fonctions d'agent polyvalent de restauration ou de serveur de restaurant.

Des comités de pilotage réunissant les acteurs du projet garantissent un accompagnement solide et pluridisciplinaire : **Groupe Bertrand** (enseigne Hippopotamus, Restaurants Léon), **EPMT, THransition, prescripteurs**.

Un sourcing « large » est organisé par THransition en concertation avec le CFA et les acteurs du projet. Le service public de l'emploi et les structures de prescription sont mobilisés en amont pour rendre accessible au plus grand nombre cette action de formation (MDPH, ESAT, PLIE, Cap Emploi, Pôle Emploi, Missions locales, éducation nationale...) sur toute l'Île de France.

Les candidats peuvent aussi bien être des sortants d'ESAT ou des demandeurs d'Emploi orientés en milieu ordinaire de travail.

THransition a été choisi par l'entreprise pour accompagner le programme et les candidats sur le sourcing, les ateliers d'orientation et les mises à niveau préparatoires à l'alternance. Un suivi complet et pluridisciplinaire dans la formation et dans l'emploi permet la résolution des difficultés connexes (logement, relations avec les acteurs du parcours médico-social, ESAT, CFA).

Notre volonté :

Permettre cette année à un groupe de 8 alternants en situation de handicap d'accéder à l'emploi grâce à ce dispositif.



Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

2.

OBJECTIFS DE L'ACTION



OBJECTIFS

2

Le présent dispositif a pour objectifs :

- 1** Accompagner un parcours qualifiant et professionnalisant
pour des personnes en situation de handicap reconnues (RQTH)
- 2** Faciliter la transition du milieu protégé (ESAT)
vers le milieu de **travail ordinaire** pour quelques bénéficiaires.
- 3** Accompagner le recrutement de 8 candidats en contrat de professionnalisation
et permettre à ces derniers d'obtenir le **Certificat de qualification professionnelle Commis de cuisine (CQP PSR)** ou le **Certificat de qualification professionnelle Serveur (CQP Serveur)**
- 4** Accompagner l'intégration en emploi
tant du côté des alternants que de l'employeur



Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

3.

LES ACTEURS DU DISPOSITIF



THRANSITION

- Imaginé par THransition, EXTHRA est un dispositif ouvert aux bénéficiaires de l'Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés (BOETH) orientés en milieu ordinaire ou adapté permettant d'accéder aux métiers de la restauration par la professionnalisation THransition est une association qui oeuvre pour le soutien de la trajectoire professionnelle des personnes en situation de handicap en prenant en compte la particularité de chacun.



EMPT

- L'École de Paris des Métiers de la Table est un Centre de Formation d'Apprentis qui propose aux étudiants et adultes* en reconversion, autour de 30 formations diplômantes, qualifiantes ou certifiantes (formations gratuites et rémunérées),



(*) Les contrats en alternance signés avec des personnes en situation de handicap ne sont assortis d'aucune limite liée à l'âge ou à la qualification, qu'il s'agisse de contrat d'apprentissage, ou de contrat de professionnalisation.

HIPPOPOTAMUS

- Avec ses 120 restaurants et ses 3700 collaborateurs, Hippopotamus, maître dans l'art de cuisiner et cuire les viandes pour un maximum de goût et de tendreté, revisite la culture du steak house pour l'adapter à l'art de vivre « à la française », où le plaisir de déguster des plats savoureux et généreux s'accorde avec le plaisir de partager des moments conviviaux et chaleureux.



LEON

- Avec plus de 80 restaurants en France et ses 1500 collaborateurs, Léon se réinvente pour devenir Léon Fish Brasserie, une enseigne intergénérationnelle connue et reconnue de tous, centrée sur le frais, l'authenticité et la tradition autour des produits de la mer, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.



Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

4.

FICHE DE POSTE

COMMIS DE CUISINE



COMMIS DE CUISINE (1/2)

3

VOS MISSIONS

- Vous êtes en charge de la mise en place ainsi que de l'envoi des plats dans le respect des fiches techniques et des standards Hippopotamus
- Vous participez au bon fonctionnement des cuisines (nettoyage, entretien, disponibilité de la vaisselle)
- Membre à part entière de l'équipe, vous êtes acteur de la fluidité du service
- Vous êtes respectueux des normes HACCP sous la supervision d'un encadrant ou d'un Chef de partie

SUR LA MISSION DE FABRICATION PRODUITS

- Assurer la production culinaire durant le service
- Réaliser les mises en place basiques (sous contrôle et selon directives) Carpaccio...
- Réaliser les mises en place de l'étage
- Réaliser les entrées et les desserts
- Réaliser les Kits
- Dresser les produits en respectant les Fiches Techniques
- Découper, mettre en place et dresser les burgers
- Envoyer les produits, dans le tempo du service, sous l'autorité de son responsable
- Cuire les frites
- Cuire les garnitures

CHAMPS DE RESPONSABILITÉ

Avant le service :

- Mettre en place les quantités de produits nécessaires en fonction de l'activité prévue.
- Réceptionner les livraisons et procéder au rangement.
- Respecter les normes HACCP, d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veiller à la sécurité des biens et des personnes.
- Maintenir son plan de travail dans un état de propreté durant ses préparations.
- Participer au briefing et apporter des suggestions.
- Participer à la démarche d'amélioration continue de la qualité de service

COMMIS DE CUISINE (2/2)

Pendant le service :

- Assurer la coopération avec le reste de l'équipe.
- Respecter les fiches techniques
- Procéder à la sortie des plats en respectant les délais imposés par le rythme du service et en s'assurant de la qualité visuelle et de la propreté de l'assiette.
- Effectuer les tâches nécessaires au bon déroulement du fonctionnement du restaurant.
- Prendre en compte toute demande du Serveur sur une réclamation du client le concernant (présentation, erreur de commande) et rectifier avec réactivité.

Après le service :

- Remettre en état son poste de travail avec les produits adéquats,
- Ranger les produits entamés en respectant les durées de vie et la conservation des étiquettes
- Démonter le matériel de cuisine et de la plonge.
- Faire vérifier le travail effectué par le n+1 avant le départ.

POUR TOUS LES POSTES

- Dynamisme, disponibilité, esprit d'équipe et bonne humeur
- Capacité d'organisation, d'écoute et de rigueur
- Contact public
- Station debout permanente, marche
- Contorsions, flexions
- Ports de charges de + de 5 kilos
- Travail le samedi possible
- Vous justifiez d'une première expérience professionnelle similaire et êtes diplômé(e) des métiers de la restauration.



Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

5.

FICHE DE POSTE

SERVEUR DE RESTAURANT



SERVEUR DE RESTAURANT (1/2)

4

VOS MISSIONS

Sous la responsabilité du Directeur et de l'équipe encadrante Salle vous :

- Vous êtes en charge du service, de l'accueil et du bien-être de vos clients
- Vous êtes représentatif des fondamentaux de la marque
- Vous êtes un(e) vrai(e) conseiller(e) pour le client sur la carte et les produits Hippopotamus
- Vous assurez la mise en place de la salle, son entretien ainsi que son réapprovisionnement, en lien avec l'ensemble de l'équipe du restaurant

Avant le service :

- Procéder à l'entretien de la salle et des locaux
- Mettre en place la zone d'accueil
- Mettre en place les consoles
- Participer au débriefing et apporter des suggestions
- Respecter les normes HACCP, d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pendant le service :

- Mettre en oeuvre au quotidien les initiatives définies ensemble en vue d'améliorer la satisfaction du client
- Accueillir les clients de façon personnalisée en leur proposant une table correspondant à leur souhait
- Coopérer avec le reste de l'équipe
- Procéder au service en s'assurant que le client est satisfait tout au long du repas, anticiper ses demandes et porter une vigilance permanente sur son rang
- Adapter le rythme du service en fonction des souhaits du client et du flux de clientèle
- Procéder à l'encaissement
- S'enquérir de la satisfaction des clients afin de contribuer à l'amélioration continue de la qualité de service
- S'assurer de la qualité des plats et des assiettes qu'il est chargé d'apporter au client
- Débarrasser et redresser les tables du rang
- Préparer et participer aux soirées à thèmes, aux animations
- Respecter les règles de sécurité des biens et des personnes

Après le service

- Nettoyer la salle et la console
- Effectuer les consignes de fin de service
- Faire contrôler le travail par son n+1 avant le départ

SERVEUR DE RESTAURANT (2/2)

QUALITÉS REQUISES

- Autonomie et bonne humeur
- Dynamisme, disponibilité, esprit d'équipe
- Sens du service client et bonne écoute
- Le goût pour le travail en équipe.
- Une résistance physique : station debout prolongée, marche, périodes éprouvantes, port de charge répété de 3/5 kg



Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

6.

LE DISPOSITIF



Les acteurs

L'ingénierie de projet – Le sourcing, la sélection et l'accompagnement

TTransition

Immeuble le Chaumont 43, bis rue d'Hautpoul 75019 PARIS

Le centre de formation

Ecole de Paris des Métiers de la Table – EPMT

17, rue Jacques Ibert – 75017 PARIS - Métro Louise Michel

La partie entreprise

Employeurs (restauration commerciale).

Le dispositif

Certification de qualification professionnelle Commis de cuisine (CQP PSR)

12 mois – Contrat de professionnalisation

Alternance : 2 jours école / 3 jours entreprise

Un groupe restauration commerciale

Certification de qualification professionnelle Serveur (CQP Serveur)

12 mois – Contrat de professionnalisation

Alternance : 2 jour école / 3 jours en entreprise

Un groupe restauration commerciale

Le public

Dispositif ouvert aux bénéficiaires de la loi de février 2005 : demandeurs d'emplois et travailleurs handicapés, personnes sortant d'IME ou d'IMPRO, d'ESAT.

Les prérequis

Projet validé par un opérateur de l'emploi (Pôle emploi – Cap emploi – Mission locale – PLIE- ESAT- ...) :

- Savoir lire et écrire
- Bon sens de l'organisation et vivacité d'esprit
- Attentif aux règles d'hygiène et de sécurité
- Apte au travail en équipe – résistance au stress
- Aptitude physique, psychique et sensorielle à tenir le poste :
 - Station debout permanente, marche
 - Contorsions, flexions
 - Ports de charges de + de 5 kilos
 - Contact public
 - Capacité à travailler dans le bruit

La volumétrie

1 groupe de

8

alternants



Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

7.

LES ÉTAPES DU DISPOSITIF



LES ÉTAPES DU DISPOSITIF

Mars - Mai
2023

ÉTAPE 1

Sourcing et traitement des candidatures

Un sourcing large est organisé en concertation avec les opérateurs de l'emploi et les institutionnels de l'Île de France (Cap emploi, ESAT, Mission locale, Pôle emploi, MDPH, Entreprises Adaptées...).

Des sessions d'informations collectives sont organisées.

Avril-Juil.
2023

ÉTAPES 2,3,4

Processus de sélection par étape

- Une évaluation psychométrique complète (adaptée au handicap de chacun) est réalisée. Elle permet de mettre en lumière les capacités d'apprentissage et les aptitudes des alternants présélectionnés.
- Un atelier pour se préparer à l'entretien de sélection.
- Un entretien de sélection avec l'entreprise, un entretien avec le CFA.
- Une mise en situation au sein des restaurants (PMSMP).
- Une visite médicale conseil

Août-Sept
2023

ÉTAPES 5,6

Ateliers pour se préparer

- Droits, devoirs et obligations d'un salarié
- Savoir-être en entreprise
- Savoir communiquer avec ses collègues et ses supérieurs.
- Être travailleur handicapé

Sept
2023

ÉTAPE 7

Début du contrat
en alternanceSept. 2023
Août 2024

ÉTAPE 8

Suivi et soutien

- THransition s'associe aux équipes de L'EPMT pour accompagner les alternants au long de la formation en relais et en concertation avec les référents de parcours extérieurs.
- THransition intervient tant auprès des stagiaires que de l'équipe pédagogique en particulier lors des comités pédagogiques sur le lieu de formation.
- Un suivi est aussi prévu en entreprise tant auprès des alternants que des tuteurs, et ce, tout au long de l'action.
- Des comités de pilotage sont organisés régulièrement : employeurs, Cap Emploi, Pôle Emploi, ESAT associés, IMPRO, THransition et EPMT.

Dispositif
EXTHRA
contrat de professionnalisation

8.

CALENDRIER PRÉVISIONNEL



CALENDRIER PRÉVISIONNEL



ÉTAPE 1	INFORMATION COLLECTIVE – PRÉ-SÉLECTION INDIVIDUELLE
THransition : 43 bis rue d'Hautpoul 75019 PARIS	
12 AVRIL 2023 14h00-17h00	19 AVRIL 2023 9h00-12h00
19 AVRIL 2023 14h00-17h00	20 AVRIL 2023 14h00-17h00
25 AVRIL 2023 14h00-17h00	10 MAI 2023 14h00-17h00
Aucun candidat ne pourra se présenter à l'information collective directement. Les candidats seront contactés par nos services au préalable afin de valider leur éligibilité au dispositif.	
ÉTAPE 2	TEST PSYCHOTECHNIQUES
THransition : 43 bis rue d'Hautpoul 75019 PARIS	
2 MAI 2023 9h30-12h30	10 MAI 2023 9h30-12h30
	16 MAI 2023 9h30-12h30
ÉTAPE 3	COACHING – PRÉPARATION À LA SÉLECTION
THransition : 43 bis rue d'Hautpoul 75019 PARIS	
17 MAI 2023 9h30-12h00	22 MAI 2023 9h30-17h00
ÉTAPE 4	JOURNÉE DE RECRUTEMENT
EMPT Paris 17 : 17 Rue Jacques Ibert, 75017 PARIS	
	25 MAI 2023 9h00-17h00
ÉTAPE 5	PÉRIODE IMMERSION EN RESTAURANT
EMPT Paris 17 : 17 Rue Jacques Ibert, 75017 PARIS	
Mi JUIN 2023	Fin JUILL. 2023
ÉTAPE 6	ATELIERS PRÉPARATOIRES
EMPT Paris 17 : 17 Rue Jacques Ibert, 75017 PARIS	
4 SEPT 2023	7 SEPT 2023
9h30-17h00	
ÉTAPE 7	PRÉ-RENTRÉE
EMPT Paris 17 : 17 Rue Jacques Ibert, 75017 PARIS	
	9 SEPT 2023
ÉTAPE 8	DÉMARRAGE DU CONTRAT
	semaine du : 11 SEPT 2023



Dispositif EXTHRA

contrat de professionnalisation

cap psr - production et service en restauration
cap serveur restauration

2023 2024



thransition.com

