

20
25 26



DISPOSITIF EXTHRA

contrat d'apprentissage
Commis de cuisine
(TP Employé polyvalent en restauration)



Dispositif
EXTHRA
contrat d'apprentissage



THRANSITION

Murielle Sepchat

Consultante

Ligne directe : 06.60.15.18.53

> murielle.sepchat@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>Le dispositif</u>	p. 14
6	<u>Les étapes du dispositif</u>	p. 16
7	<u>Le calendrier prévisionnel</u>	p. 18

Dispositif
EXTHRA
contrat d'apprentissage

1.

CONTEXTE ET ORGANISATION DU DISPOSITIF



CONTEXTE

1

La Société **Hippo Gestion**, et **Léon** enseignes du **Groupe Bertrand** 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 dixième année. Ce dernier vise à l'intégration de collaborateurs en situation de handicap. Ces derniers sont recrutés en contrat d'apprentissage sur des fonctions de **commis de cuisine**.

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, France Travail, Missions locales, éducation nationale...) sur toute l'Île de France.

Les candidats peuvent aussi bien être des sortants d'IME/IMPRO 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 5 à 10 candidats en situation de handicap d'accéder à l'emploi grâce à ce dispositif.



Dispositif
EXTHRA
contrat d'apprentissage

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 5 à 10 candidats en contrat d'apprentissage
et permettre à ces derniers d'obtenir le **Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration (commis de cuisine)**.
- 4** Accompagner l'intégration en emploi
tant du côté des alternants que de l'employeur



Dispositif
EXTHRA
contrat d'apprentissage

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 35 établissements et ses 980 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 ses 50 restaurants en France et ses 850 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 d'apprentissage

4.

FICHE DE POSTE

COMMIS DE CUISINE

COMMIS DE CUISINE (1/2)

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 d'apprentissage

5.

LE DISPOSITIF



Transition
extra
emploi • handicap

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

Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration (commis de cuisine)

12 mois – contrat d'apprentissage

Alternance : 2 jours école / 3 jours 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 (France Travail – 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

5 à 10
alternants



Dispositif
EXTHRA
contrat d'apprentissage

6.

LES ÉTAPES DU DISPOSITIF



Transition
exthra
emploi • handicap

LES ÉTAPES DU DISPOSITIF

Avril - Mai
2025

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, France Travail, MDPH, Entreprises Adaptées...).

Des sessions d'informations collectives sont organisées.

Avril-Juil.
2025

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).

Août-Sept
2025

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
2025

ÉTAPE 7

Début du contrat
en alternanceSept. 2025
Août 2026

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 alternants 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, France Travail, ESAT associés, IMPRO, THransition et EPMT.

Dispositif
EXTHRA
contrat d'apprentissage

7.

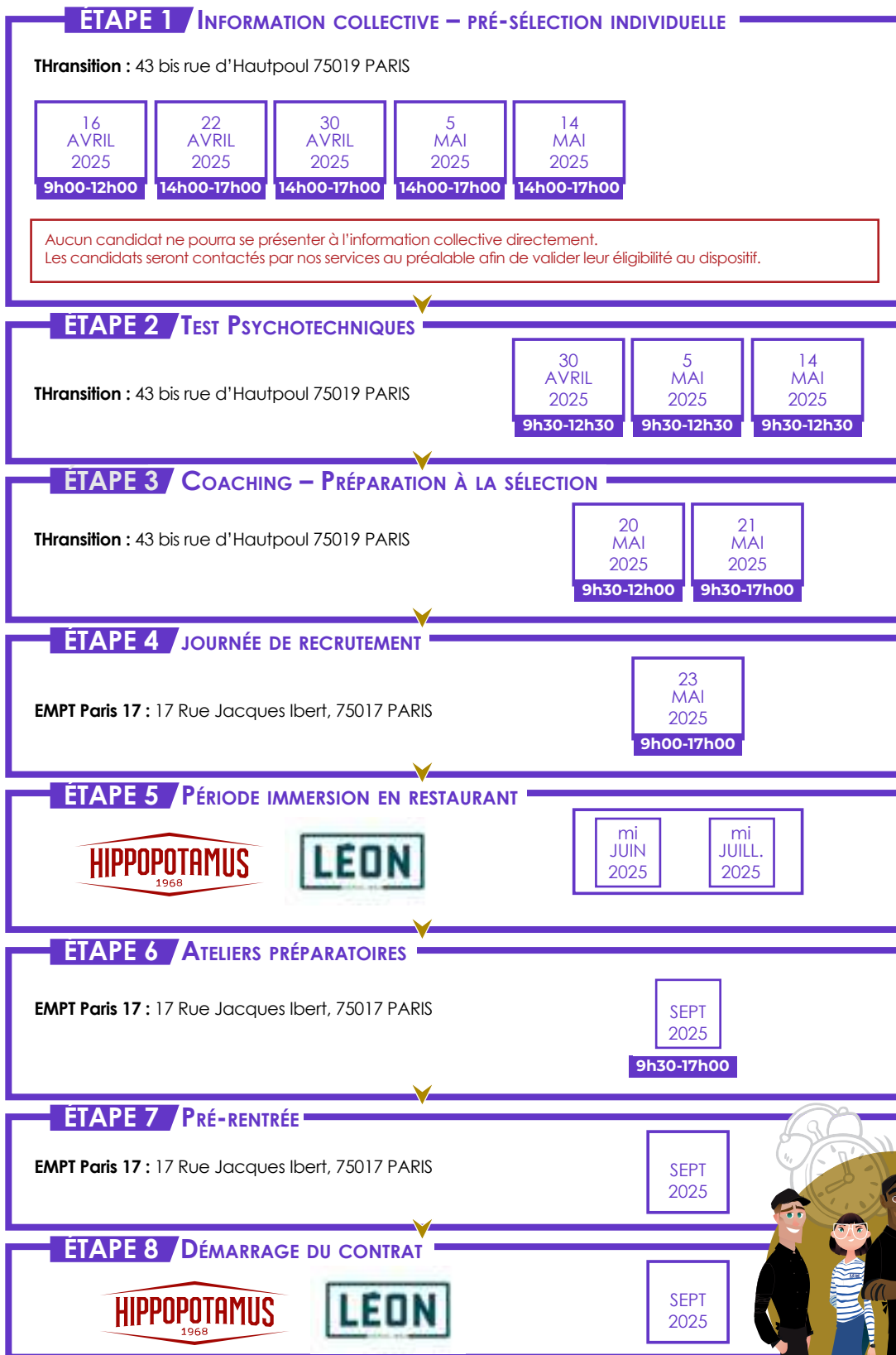
CALENDRIER PRÉVISIONNEL



Transition
extra
emploi • handicap

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8



Dispositif EXTHRA
contrat de professionnalisation
Titre professionnel d'employé polyvalent en restauration
(commis de cuisine)

2026
2025



thransition.com



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