

FORMATEUR REFERENT POLE RESTAURATION (H/F)

1 - SITUATION DU POSTE

1.1. - Description résumée du poste

Le formateur référent assure, dans le cadre de ses missions à L'ATELIER, l'accompagnement et la formation d'un groupe de stagiaires afin de favoriser leur insertion professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Il coordonne les parcours des stagiaires en transmettant les connaissances techniques et la maîtrise des gestes professionnels aux apprenants dont il a la charge.

Il intervient auprès des stagiaires, durant le temps de la formation, en entretien individuel ainsi qu'en face à face collectif. Il assure également le suivi en entreprise des stagiaires.

Il travaille en collaboration avec l'équipe pédagogique et décline la pédagogie de l'approche par bloc de compétences mise en place dans le cadre des certifications de branches.

Chaque formateur référent assure la conception pédagogique et l'animation des blocs de compétences pour l'ensemble des stagiaires du pôle restauration.

1.2 - Catégorie : technicien

1.3 - Organigramme : N+2 : Directeur
 N+1 : Responsable de Pôle

1.4 – Service / Activité :

ACCOMPAGNEMENT BRSA	E2C	PARCOURS 2	POLE GESTION	POLE RESTAURATION
				X

2 – MISSIONS

Le formateur référent est engagé(e) sur des missions en interne de l'entreprise mais aussi en externe.

En interne de l'ATELIER : en accord avec les objectifs de la Direction et de la responsable d'équipe et conformément aux obligations relevant du cahier des charges des divers financeurs :

Pour le recrutement il :

- Organise, contacte, accueille les candidats à la formation et assure la réception et le contrôle des pièces nécessaires à leur inscription et à leur rémunération.
- Transmet l'ensemble des éléments à l'assistante de formation en charge des dispositifs du pôle restauration.

Pour la mise en œuvre du programme de formation, il :

- Encadre un groupe de 12 à 15 stagiaires, avec d'éventuelles pointes d'activité à gérer ponctuellement.
- Met en place un climat de confiance au sein de groupe, pour sécuriser le parcours des stagiaires.
- Créé une cohésion de groupe permettant le travail d'équipe et favorisant la progression individuelle.
- Collecte toutes les pièces administratives utiles (dossier administratif, arrêt maladie, conventions de stages, justificatifs de sorties, etc)
- Se tient informé des absences, retards et du comportement des stagiaires en formation et en entreprise pour pouvoir l'aborder avec eux et fixer des objectifs.
- Informe rapidement des problématiques de comportements, ou toutes difficultés rencontrées à la responsable du pôle restauration, pour trouver ensemble la réponse adaptée.

FORMATEUR REFERENT POLE RESTAURATION (H/F)

- Contribue au bon déroulement des actions de formation en respectant les règles de sécurité des biens et des personnes.
- Accompagne les stagiaires à formuler, définir et concrétiser un projet professionnel, que ce soit en entretien individuel ou en face à face collectif.
- Met en place, corrige et analyse avec les stagiaires le positionnement « compétences clés », élément essentiel du plan de formation individualisé.
- Veille à la cohérence et la faisabilité du projet, en tenant compte du marché du travail actuel, du niveau du stagiaire et de ses moyens. (Financier, santé, mobilité), en lien avec l'équipe pédagogique.
- Elabore un parcours pédagogique de formation personnalisé et adapte le dispositif de formation aux besoins des apprenants.
- Oriente le stagiaire vers une combinaison de blocs de compétences, lui permettant d'atteindre, en fonction de ses acquis et de ses possibilités, l'objectif fixé.
- Reçoit aussi fréquemment que nécessaire les stagiaires en entretiens individuels afin de rédiger et tenir le plan de formation individualisé à jour, tout en tenant le stagiaire informé de sa progression dans l'acquisition des techniques professionnelles en lien avec le référentiel de certification.
- Collecte et synthétise les différents éléments nécessaires à la réalisation du bilan individuel et à la saisie des informations nécessaires au bilan qualitatif et quantitatif. (base de données Excel)
- Assure, en entretien individuel, le suivi post formation des stagiaires lorsque le cahier des charges de l'action le prévoit.

Pour l'animation des séquences pédagogiques, il :

- Dispense une formation de qualité permettant l'acquisition de bloc de compétences et, à l'issue de la formation, une opérationnalité immédiate des stagiaires à l'emploi.
- Prépare et anime des séquences de face à face pédagogique, dispensés à des publics de tous niveaux et de tous âges (jeunes, adultes). Créé les contenus et trames pédagogiques en lien avec les différents blocs de compétences
- Conçoit des outils pédagogiques et adapte sa proposition pédagogique aux niveaux, aux besoins ou aux difficultés des apprenants.
- Assure la transmission des connaissances et des techniques professionnelles en lien avec les certifications et titres professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration.
- Planifie et organise les séquences de travaux pratiques au restaurant d'application.
- Réalise les achats marchandises nécessaires aux séances de travaux pratiques.
- Veille à la montée en compétences et à la bonne progression pédagogique de ses stagiaires, en lien avec la responsable d'équipe du pôle restauration.
- Assure une veille pédagogique et technique dans son domaine d'intervention
- Assure, de façon réactive, le remplacement des collègues, en fonction des besoins du service.

Pour la mise en œuvre de la formation en entreprise, il :

- Assure la mise en relation des stagiaires avec les entreprises partenaires.
- Organise et réalise le suivi en entreprise, pour chaque stage, sous forme de bilan tripartite, et produit les pièces justificatives en lien avec la visite.
- Fixe les objectifs à atteindre sur le cahier de compte rendu d'activité mis à disposition par CERTIDEV, le service certificateur
- S'assure de l'adéquation de la formation suivie en entreprise avec le référentiel de certification et adapte sa mise en œuvre le cas échéant ;
- Evalue la progression du candidat sur la synthèse de notation ainsi que sur le cahier de compte rendu d'activité mis à disposition par le service certificateur CERTIDEV.
- Collecte tous les documents et éléments relatifs aux demandes de certification des stagiaires sur CERTIBLOC (Charte de qualité, compte-rendu d'activité, synthèse de notation, évaluation de la qualité de l'alternance)

Pour l'évaluation des apprenants, il :

- Créé des supports d'évaluation des connaissances.

FORMATEUR REFERENT POLE RESTAURATION (H/F)

- Utilise et renseigne l'ensemble des documents mis à sa disposition par CERTIDEV,
- Evalue dans le cadre du contrôle continu et en lien avec le référentiel de certification, les compétences mobilisées par les stagiaires lors des différentes activités théoriques et pratiques.
- Renseigne la plateforme CERTIBLOC, outil qui instrumente le suivi et l'évaluation des stagiaires.

Pour la bonne gestion administrative de son activité, il :

- Complète et met à jour les informations, au sein des différents outils, tableau de suivi, plateforme CERTIBLOC, en respectant les procédures établies.
- Produit les récapitulatifs des entretiens individuels menés avec les stagiaires ainsi que les émargements des séances.
- Veille à compléter les plans de formation individualisés et les classeurs stagiaires en suivant la procédure établie.

Pour le restaurant d'application, il :

- Assure l'entretien des locaux et du matériel de restauration utilisé pour les formations et les événements,
- Participe à l'organisation d'événements pour l'Atelier, où est mis en valeur le savoir-faire du Pôle :
 - Remises de diplômes,
 - Portes ouvertes,
 - Événements internes : AG, fête de fin d'année...

En externe de l'Atelier, il :

- Travaille en lien avec les partenaires extérieurs dans le champ professionnel ou social pour orienter le plus efficacement les stagiaires. (Educateurs, familles, mission locale, centre de formation, etc.)
- Entretien de bonnes relations avec le réseau des entreprises partenaires de l'ATELIER qui sont susceptibles d'accueillir des stagiaires .
- Communique les informations importantes du parcours des stagiaires aux prescripteurs et aux parents ou éducateurs (bilans de fin de formation, etc.)
- Participe occasionnellement aux forums emplois, à des actions de promotions du dispositif ou de recrutement des candidats, en accord avec la responsable d'équipe.
- Participe à l'organisation d'événements impulsés par l'Atelier (Copil, journées portes ouvertes, AG, etc.)

3 – SECURITE/QUALITE – RESPONSABILITE - RELATION

3.1 - Sécurité /Environnement

- Connaît, intègre et respecte les valeurs et préceptes de l'association, ainsi que toute consigne ou réglementation dans le domaine de la qualité, de la santé/sécurité/environnement en lien avec ses activités
En charge du contrôle du respect du Plan de Maîtrise Sanitaire lors des séquences de travaux pratiques.
- Signale tout dysfonctionnement et propose les améliorations
- Assure la confidentialité des informations qui lui sont communiquées
- Est responsable du rangement et de la propreté des espaces de travail et de leur environnement.

3-2 – Qualité

- Est responsable de la bonne transmission de toutes informations jugées utiles dans le cadre de ses missions (informations concernant les parcours des stagiaires, situation de formation ou d'emploi, problématiques particulières, nouveaux partenariats, etc.)

FORMATEUR REFERENT POLE RESTAURATION (H/F)

- S'assure d'un reporting conforme aux exigences des différents financeurs. (FSE, Région, Etat)

3.3 - Responsabilités

- Est responsable de l'accompagnement de qualité des stagiaires
- Est responsable de la promotion de la marque de l'Atelier.
- Est responsable de la mise en pratique du plan de maîtrise sanitaire au restaurant pédagogique du Bagersee.
- Du matériel confié
- De la sécurité des personnes et du matériel environnant

3.4 – Relations internes et externes

- Stagiaires accueillis,
- Collègues de son service,
- Services support, direction et autres services d'accueil de publics éloignés de l'emploi de l'Atelier,
- Partenaires extérieurs et entreprises.

4 - CONNAISSANCES ET APTITUDES

4.1 – Connaissances

Niveau d'étude Bac + 3 à 5, le poste exige les connaissances suivantes :

- Connaissance du public éloigné de l'emploi accueilli dans le dispositif,
- Connaissance du marché du travail et en particulier du marché local,
- Connaissance du réseau des partenaires,
- Connaissance des méthodes d'orientation professionnelle,
- Connaissance des dispositifs de formation professionnelle et des politiques publiques en matière d'emploi,
- Connaissance des logiciels du pack office, des outils propres au pôle restauration (CERTIBLOC, plateforme pédagogique...)
- Connaissance des référentiels de compétences et des techniques professionnelles en lien avec les certifications suivantes : Commis de cuisine, Serveur, Employé technique de restauration collective
- Connaissance de la réglementation applicable à son activité : règles HACCP notamment,
- Connaissance des techniques d'animation de groupes et de suivi individuel,
- Connaissance des pédagogies adaptées au public,
- Didactique et conception des supports pédagogiques,
- Bonne orthographe et bonne syntaxe,
- Savoir synthétiser à l'écrit et l'oral.

4.2 - Aptitudes : compétences et comportements

- Bonnes capacités relationnelles,
- Capacité à travailler en équipe,
- Autonomie
- Gestion de projet
- Sens de l'écoute,
- Bienveillance, Patience,
- Prise de recul et remise en question,
- Disponibilité et capacité d'adaptation,
- Dynamisme et persévérance,
- Sens de la pédagogie,
- Sens de la curiosité et de la créativité,

FORMATEUR REFERENT POLE RESTAURATION (H/F)

- Organisation et rigueur.

5 – PROGRESSION DANS LE POSTE :

Cette définition de fonction est révisible, évolutive et non exhaustive. Pour répondre aux besoins de l'évolution et de l'organisation de l'association, le collaborateur pourra se voir confier toutes autres tâches, missions, responsabilités compatibles avec ses connaissances, compétences et aptitudes.

FONCTION	FORMATEUR REFERENT RESTAURATION		
SERVICE	POLE QUALIFIANT R		
	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3
POINTS	234	243	261
PALIER	14	15	18