

Zoom sur les immersions en entreprise

Dans la Feuille de Chou 798, nous vous parlions d'un atelier « **Entretien d'embauche en 3 phases : Avant/Pendant/Après** », conçu et animé par Isabelle PECHE-REAU, stagiaire Conseillère en Insertion Professionnelle, afin de préparer nos salariés en insertion au difficile exercice que peuvent représenter les entretiens préalables au recrutement que cela soit pour un emploi en CDD, en CDI ou même un stage.

Les différents points abordés au cours de cet atelier portent sur ce qu'il faut préparer **avant** l'entretien (faire une recherche sur l'entreprise, repérer le temps de trajet, se détendre la veille pour ne pas arriver stressé(e) à l'entretien, etc.), comment se comporter **pendant** l'entretien (être souriant(e), écouter les besoins de l'employeur, poser des questions sur le poste, mettre en avant ses compétences, etc.) et ce qu'il faut faire **après** l'entretien (se faire préciser à quel moment on doit reprendre contact, envoyer un mail de remerciement, etc.)

L'essentiel à retenir :

Les 5 astuces à utiliser:

- Se mettre à la place du recruteur
- Mettre ses « points forts » en avant
- Illustrer par des exemples ce que vous savez faire
- Être naturel et sincère
- Montrer sa motivation



Ci-dessus : l'une des diapositives de l'atelier

L'atelier a été suivi d'une **simulation d'entretien** où, à tour de rôle, nos salariés furent candidat, recruteur et observateur afin de bien comprendre les enjeux d'un recrutement pour chacune des parties.

Cet entraînement a permis à **Véronique**, salariée en insertion à la Conserverie, de mener à bien son **entretien préalable à une immersion** dans le groupe hospitalier Les Cheminots de Ris-Orangis où elle souhaitait découvrir le métier d'Agent de Service Hospitalier (ASH).

Une immersion ou PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) est une période d'observation d'un métier, généralement d'une durée de 15 jours, au sein d'une entreprise. En tant que SIAE (Structure

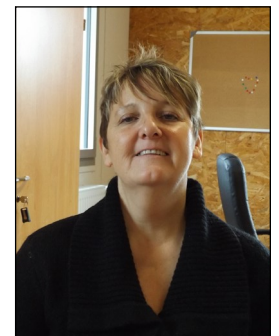
d'Insertion par l'Activité Economique), nous pouvons être directement prescripteur (nous ne passons pas par l'intermédiaire de Pôle Emploi) et établissons une convention tripartite entre le/la salarié(e), la structure d'accueil et nous-mêmes (Potagers ou Conserverie).

Les objectifs de la PMSMP : découvrir un métier, confirmer ou infirmer un projet, évaluer les compétences dans un métier précis, période de test pour l'employeur comme pour le/la salarié(e) en vue d'une embauche...

La procédure : nous recherchons des entreprises dont l'activité répond au projet du salarié, nous l'accompagnons pour un premier contact et entretien, nous établissons la convention avec l'entreprise (dates, activités, etc.), nous contactons le salarié et l'entreprise durant la période de la PMSMP puis nous effectuons un bilan avec l'entreprise et le/la salarié(e).

De retour de ces deux semaines d'immersion, *Véronique (photo ci-contre)* nous livre ces impressions :

« Cette expérience a confirmé mon envie de devenir Agent de Service Hospitalier : j'ai aimé le contact avec les patients lorsque je leur apportais leur repas ou nettoyais leur chambre. Dans un premier temps, de part mon histoire personnelle, j'avais un peu d'appréhension à l'idée de travailler dans un service d'oncologie mais mes craintes ont été vite dissipées. L'atelier de préparation à l'entretien m'a permis de savoir mettre en avant mes compétences et d'avoir confiance en moi lors du rendez-vous avec la directrice. Ensuite, les patients m'ont redonné la pêche : j'ai changé de coupe de cheveux et je me maquille tous les jours depuis ! Il faut prendre soin de soi, c'est important pour soi-même et pour ceux qui nous entourent ! ».



Cette immersion aboutira sans doute à un **emploi en CDD**, au mois d'avril, d'une durée de 3 mois renouvelable, pour un remplacement de congés maternité, comme l'a indiqué la directrice du service à Véronique. Cette information pourra être confirmée lors de l'entretien téléphonique (bilan de fin d'immersion) prévu prochainement entre la directrice et Eric, l'un de nos Conseillers en insertion professionnelle.

En 2017, 10 salariés ont effectué des immersions.

Les Potagers en images

Que d'eau, que d'eau... La météo, fort pluvieuse ces dernières semaines, nous empêche de récolter nos légumes de plein champs et notamment nos poireaux (*photo ci-contre*). Une fois sortis de terre, les poireaux sont mis en caisse qui pèse alors chacune plus de 40 kg.



Nos planches de poireaux étant maintenant situées à une distance d'environ 400 m, le tracteur est nécessaire pour ramener les caisses sur la route où elles sont ensuite chargées dans nos véhicules... oui mais voilà, le sol étant gorgé d'eau, le tracteur s'est embourbé marquant l'arrêt définitif de cette récolte ! Cette semaine, nous retenant l'expérience (il a moins plu) et vous devriez avoir des poireaux dans vos paniers.



Plantations de salades dans les serres situées aux Arrachis (*photo ci-contre*).

La semaine prochaine, Petits et Grands Paniers devraient avoir chou chinois, mâche, et bientôt, des blettes et autres légumes à feuille. Nous n'aurons pas de chou cet hiver car les jeunes pousses ont été mangés cet été par les lapins et les altises (petits coléoptères). Nous n'avons pas eu de gelée, les insectes « nuisibles » n'ont donc pas été éradiqués et nous espérons qu'ils ne proliféreront pas trop au printemps.

La recette de la semaine

Fondue de poireaux, carottes et pommes de terre



Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 oignon, 3 blancs de poireaux, 4 carottes, 4 pommes de terre, beurre, huile d'olive, 25 cl d'eau, crème fraîche, sel & poivre

Préparation de la recette :

Epluchez et lavez les légumes. Coupez-les en cubes.

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec un peu d'huile.

Faites revenir les cubes d'oignon et de poireau. Lorsqu'ils commencent à dorer, ajoutez les autres légumes.

Remuez fréquemment pendant 5 min puis ajoutez l'eau.

Laissez cuire à couvert, en remuant de temps en temps (les légumes ne doivent pas accrocher)

Une fois l'eau absorbée, ajoutez une grosse cuillerée de la crème fraîche. Salez et poivrez.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre*(chair fondante), 1 kg de carottes*, 500 g d'oignons*, 1 botte de poireaux, 125 g de mâche, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre*(chair fondante), 1 kg de carottes*, 2 poireaux, 1 salade chicorée

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*Ces légumes proviennent de maraichers en agriculture Bio situés à Nozay (91) et à Allainville-en-Beauce (45)

Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18h - vendredi 15 h-19h - samedi 10 h-12h30

