

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

12 février 2020 - n° 889



## La vie APRES les Potagers et la Conserverie

En tant que chantier d'insertion, notre mission première depuis 20 ans est de **faciliter le retour à l'emploi** de nos salarié(e)s en insertion. Grâce à l'accompagnement socio-professionnel proposé par nos chargé(e)s d'insertion, nos stagiaires assistantes sociales mais aussi nos partenaires prescripteurs, notre rôle est de les aider à **déterminer un objectif professionnel** et de **les accompagner dans leur recherche d'emplois, de formations, de stages ou encore d'entreprises pour réaliser des immersions**.



C'est de ce dernier dispositif qu'à bénéficier **Abdul Rauf** (à droite sur la photo ci-contre) qui souhaitait découvrir le métier de **menuisier**.

La mission était difficile car les artisans ont bien souvent des journées très chargées et peu de temps à consacrer à la formation. Il a donc fallu toute la pugnacité de nos chargé(e)s d'insertion pour démarcher des menuiseries et expliquer la **différence entre une immersion** (observation dans le milieu professionnel et évaluation orale) et **un stage** (formation au métier et évaluation écrite) qui nécessite un encadrement plus approfondi. C'est un artisan menuisier de Saint-Michel-sur-Orge qui a accepté d'ouvrir les portes de son atelier à Abdul Rauf, pour une immersion d'une semaine renouvelable, qui pourra ainsi confirmer son projet et évaluer ses compétences pour déterminer s'il a besoin ou non de formation complémentaire (ex : remise à niveau, etc.).

**Estelle** (photo ci-contre), après une année passée au sein de la Conserverie, a souhaité intégrer un **cursus diplômant aux métiers de la restauration**.



De formation initiale en Equithérapie, elle a effectué des recherches, pris connaissance des différents métiers liés à l'agroalimentaire avant d'envisager cette **reconversion professionnelle**.

Estelle a intégré le **Centre de Formation et de Professionnalisation** de Grigny pour une durée de 39 semaines au centre et 7 semaines en entreprise au cours desquelles elle recevra une formation théorique et pratique, réalisera des productions culinaires et sera préparée à la certification professionnelle afin d'obtenir le **Titre professionnel Agent de Restauration**.



Yacoub dans la Conserverie

Yacoub a quant à lui bénéficié d'une des actions de nos partenaires du **PLIE** (Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi)\* qui consiste à la **mise en relation des besoins des entreprises avec les structures d'insertion professionnelle**. C'est dans ce cadre que nous avons eu l'information que l'Ecole Polytechnique recherchait un **agent de restauration**. Après une préparation à l'entretien réalisée par nos chargé(e)s d'insertion, Yacoub a décroché un **CDD de 6 mois renouvelable** pouvant aboutir sur un CDI.

**Nous leur souhaitons bonne continuation dans ces nouveaux environnements professionnels !**

\*En savoir plus : le PLIE est un dispositif de mise en cohérence des interventions publiques en matière d'insertion et d'emploi sur le territoire afin de favoriser l'accès ou le retour à l'emploi des personnes confrontées à des difficultés sociales et/ou professionnelles et de les stabiliser sur des emplois durables et ce dans le cadre de parcours personnalisés.

