

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.

Merci !

En plus de l'accompagnement socio-professionnel individuel dont bénéficie chacune et chacun de nos salarié(e)s en insertion, nous organisons tout au long de leurs parcours des **ateliers collectifs** leur permettant d'acquérir « les bases/les indispensables » pour un retour sur le marché de l'emploi : **conversations** en Français, initiation aux **TIC** (Technologies d'Information et de Communication), **atelier numérique** axé sur la recherche d'emploi, etc.



Afin de pérenniser ces ateliers, nous sommes toujours à la recherche de solutions nous permettant de **nous équiper à moindre coût** en ordinateurs et ainsi d'augmenter ou de renouveler notre parc informatique.

Maryse MANIGOT, administratrice aux Potagers, nous ayant informé que le Conseil Départemental de l'Essonne offrait gracieusement des ordinateurs réformés aux associations essonniennes, nous les avons sollicités et avons reçu une réponse favorable.

Nous remercions donc Maryse pour ce « bon tuyau » ainsi que le Conseil Départemental de l'Essonne pour le don de 10 ordinateurs réformés, bien utiles à nos salarié(e)s pour faciliter leurs recherches d'emploi et autres démarches administratives accessibles en ligne uniquement.

La recette de la semaine

Salade (roquette ou chicorée) à l'oeuf poché



Ingrédients pour 4 pers. : 1 botte de roquette ou 1 salade chicorée, 4 oeufs, 150 g de lardons fumés, 3 càs d'huile de votre choix (noix, sésame, tournesol, etc.), 1 càs de vinaigre de cidre ou d'échalote, 1 càs de vinaigre blanc*, 1 càc de moutarde, sel & poivre

Préparation : Réalisez la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre parfumé, le sel (mais pas trop les lardons fumés et la moutarde sont déjà salés) et le poivre. Lavez et essorez la salade.

Dans une poêle, faites dorer les lardons environ 5 minutes à feu vif, sans ajouter de matière grasse.

Dans un saladier, disposez la salade. Retirez l'excès de graisse puis ajoutez les lardons tièdes dans la salade. Versez la vinaigrette. Mélangez et servez dans 4 assiettes.

Mettez une casserole d'eau à chauffer, ajoutez *une cuillère de vinaigre blanc. Pendant ce temps, cassez chaque oeuf dans 4 petites tasses. Lorsque l'eau bout, approchez une tasse de la surface et la retourner d'un coup sec. Faites de même avec la seconde, du côté opposé de la casserole et ainsi de suite avec les 4 oeufs. A l'aide d'une écumoire, ramenez tout au long de la cuisson les filaments de blanc autour du jaune afin qu'ils s'agglomèrent.

Au bout de 3 minutes, retirez les oeufs avec l'écumoire et déposez-les dans un saladier d'eau glacée puis placez-les sur du papier absorbant avant de les disposer dans les assiettes : c'est prêt !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1,5 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de courge muscade*, 1 kg de carottes*, 1 botte de poireaux, 500 g de radis Daykon, 500 g de betteraves cuites, 1 botte de roquette

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 700 g de carottes*, 1 botte de poireaux, 500 g de betteraves cuites, 1 salade Chicorée

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

* Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19 h - samedi 10 h-12h30

