



Restauration Hôtellerie



L'Insertion par l'Activité Economique a pour objet de permettre à des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières, de bénéficier de contrats de travail en vue de faciliter leur insertion professionnelle. Elle met en œuvre des modalités spécifiques d'accueil et d'accompagnement (Art L 5132-1 du code du travail).

Une logique économique

Les SIAE du secteur hôtellerie restauration vont répondre aux besoins d'individus, d'entreprises et de collectivités dans le cadre des loisirs ou professionnel. On va y retrouver des prestations comme la restauration traditionnelle ou collective, l'activité traiteur, l'hôtellerie et la location de salles.

- **Des services proposés aux collectivités et entreprises**

Les restaurants offrent leurs services de traiteur par exemple ou de restauration collective aux entreprises et collectivités. Ce qui s'inscrit dans une démarche d'achats socialement responsable.

- **Des services proposés aux particuliers**

Les SIAE vont proposer leurs services aux particuliers à une clientèle traditionnelle et plus particulièrement certains vont privilégier l'accès à une clientèle sociale.

« Notre restaurant social et d'insertion La Marmite, outre sa vocation d'accueil de public en précarité, assure régulièrement des prestations en extra et sur mesure. Ainsi cette année nous avons réalisé des soirées privées pour fêter des anniversaires ou des départs à la retraite....

Nous assurons également les cocktails d'assemblée générale de nombreuses associations à caractère social.

Chaque prestation en extra nous permet de faire monter en compétences nos salariés en insertion, par l'élaboration de repas festifs ou de cocktails, qui impliquent une approche culinaire différente de celle de tous les jours.

Elle nous permet également, de part le public présent, lors de ces prestations, d'accroître la notoriété de notre établissement et de faire connaître l'activité d'insertion. » Envol 33, Entreprise d'Insertion, Gironde.

Une mission sociale

● Des salariés formés

La diversité des postes au sein des structures de la restauration ou de l'hôtellerie permet de former des salariés polyvalents pouvant s'adapter aux différents postes du secteur. Les encadrants techniques assurent la formation au quotidien.

« Les salariés intègrent l'ACI en tant qu'agent polyvalent de la restauration. Ils sont pris en charge sur le plateau technique par 3 encadrants techniques (cuisinier, salle, pâtissier). Dans un premier temps, ils sont formés en binôme avec des salariés en CDDI plus anciens et apprennent au jour le jour les gestes techniques avec chacun des encadrants. Les personnes en parcours préparent pour la majorité des métiers dans le secteur des métiers de bouche, ils sont donc très investis dans leur mission et dans le développement de leur compétences culinaires. Ainsi, ils conçoivent et imaginent des décors et buffets répondant aux demandes des clients. » AFAC 24, Atelier et Chantier d'Insertion, Dordogne.

● Des salariés accompagnés

Les salariés en insertion ont un accompagnement socio-professionnel personnalisé leur permettant de lever d'éventuelles difficultés sociales, et de construire un projet professionnel notamment par le biais d'immersion en milieu professionnel.

Une approche environnementale et locale

● Développement du tourisme

Les structures de la restauration hôtellerie permettent de développer l'attractivité du territoire en proposant des services en réponse à la demande des habitants et des touristes.

● Achat local

Certains produits sont achetés localement ce qui permet de participer à l'économie du territoire et développer les collaborations avec les producteurs locaux.

**« Le 19 mai dernier, la Table de Cana a eu le plaisir de servir 200 plateaux repas pour l'agenda 21 qui organisait une journée tournée vers l'innovation dans les organisations. L'agenda 21 étant très attaché à l'environnement et à l'esprit collaboratif, notre traiteur répondait à leur demande. En effet, la Table de Cana s'inscrit parfaitement dans cet air d'innovation en portant une grande importance à la cause environnementale : nos plateaux repas sont 100% recyclables et les ustensiles qui les accompagnent biodégradables. Nous travaillons également avec des produits locaux, frais et de saisons en privilégiant les circuits courts. Le goût, le sourire, le recyclage et la collaboration étaient donc les maîtres mots de ce repas ! »
La Table de Cana, Entreprise d'Insertion, Gironde.**



Annuaire des structures

Pour trouver une Structure de l'Insertion par l'Activité Economique qui travaille dans le secteur hôtellerie restauration, **RDV sur le site www.iae-aquitaine.org, rubrique Annuaire : Hôtellerie / Restauration**