

LA CELLULE CAP DE TRAVIE : OFFRIR UNE OPPORTUNITÉ D'EMBAUCHE DANS LA SECTION « ALIMENTAIRE FRAIS »

La cellule CAP de Travie est intégrée au restaurant d'entreprise. Chaque jour, le restaurant sert sandwiches et repas chauds à quelque 60 travailleurs de l'entreprise, en moyenne. Le passage des jeunes travailleurs en situation de handicap par la cellule d'accueil leur offre l'opportunité d'un apprentissage individualisé aux exigences des métiers de la préparation alimentaire.

EXIGENCES D'UN MÉTIER

Le travail en section alimentaire est exigeant en termes d'hygiène et de dextérité. Magalie, monitrice CAP : « Les travailleurs CAP que nous encadrons ont déjà un bon niveau. Ils comprennent les consignes et notamment les règles d'hygiène strictes du travail dans l'alimentaire. Pour leur donner une perspective d'emploi dans le département « alimentaire frais » de notre entreprise, les activités sont axées sur le pesage, le nettoyage et la découpe de légumes. Ce travail nécessite de la précision et de la dextérité. Il faut parvenir à respecter les gabarits et les calibres des aliments. De plus, le travail est effectué à l'aide de grands couteaux. Il faut à la fois maintenir un certain rythme de travail tout en restant très prudent.»



UN SUIVI PERSONNALISÉ

Le suivi des travailleurs CAP est personnalisé. En début de formation, les objectifs individuels à atteindre sont fixés de commun accord entre le moniteur et le travailleur CAP. Magalie : « Chacun dispose d'une liste d'environ de 7 ou 8 objectifs

relatifs aux connaissances et compétences professionnelles à acquérir. Cela permet à chacun de s'autoévaluer et de prendre conscience de sa propre évolution. C'est une réelle fierté pour les travailleurs lorsqu'un objectif est atteint et que l'on peut supprimer une ligne de la liste. »

Une fois par semaine, à tour de rôle, les travailleurs CAP s'initient à une situation réelle de production dans les ateliers de Travie. Magalie : « A travers cette incursion dans le milieu de la production, les travailleurs CAP ont l'occasion de mieux percevoir leur travail futur. L'objectif final est de les insérer dans un emploi durable au sein de l'entreprise. » Une travailleuse CAP : «Lorsque l'on va dans les ateliers de production, on voit la différence. Là-bas, on explique une fois le travail à réaliser et puis il faut s'y mettre. Au sein de la cellule CAP, lorsqu'on n'a pas bien compris la technique ou qu'on a oublié comment faire, notre monitrice explique de nouveau. »

MENER À L'AUTONOMIE

Tout l'enjeu est d'amener les travailleurs CAP à un certain niveau d'autonomie. Magalie : « Ma plus grande fierté est de parvenir à les faire engager. Pour cela, il faut qu'ils atteignent un certain degré d'autonomie et de polyvalence. On change donc régulièrement les plats à préparer et chacun dans l'équipe s'applique aux différentes tâches : préparation, service, nettoyage. » Une travailleuse CAP « Moi, j'aime surtout faire la pâtisserie parce que c'est un dessert qui fait toujours plaisir aux gens. J'y arrive presque toute seule. » Un travailleur CAP : « La tâche la moins agréable, c'est le nettoyage mais je comprends bien que c'est indispensable. Et puis, une fois qu'on a l'habitude, ça va. Ce qui est un peu plus dur, c'est quand les gens ne sont pas contents, par exemple parce qu'un panini est trop cuit ou pas assez. Ils ne se gênent pas pour le dire et, franchement, ce n'est pas agréable et même un peu stressant. Heureusement, quand ils ont apprécié leur repas, certains viennent nous le dire aussi et ça c'est très motivant. »



VIVRE EN COLLECTIVITÉ

L'apprentissage vise aussi le travail d'équipe et le vivre ensemble au travail. Magalie: « J'ai une nouvelle équipe et, au départ, les travailleurs ne s'entendaient pas bien. Le 'vivre ensemble' est, pour moi, d'autant plus un point d'attention dans le processus de formation que ce volet de l'apprentissage est plus complexe que l'acquisition des techniques du métier. » Avec le temps, le travail d'équipe s'instaure. Les travailleurs s'observent travailler et apprennent aussi les uns des autres.



Le projet CAP est réalisé grâce au soutien financier du FSE et la collaboration du Service Phare