



**ASSOCIATION GESTIONNAIRE DE L'**



# ***MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL EN RESTAURATION***





# *SOMMAIRE*

---

**Qui nous sommes**

**Pourquoi**

**La restauration**

**Comment**

**Coût**

**Bénéfice pour l'entreprise**

**Contact**



# *QUI NOUS SOMMES*

---

## **L'ESAT Berthier : Établissement et Service d'Aide par le travail**

L'ESAT en quelques lignes :

- établissement médico-social spécialisé dans le travail protégé,
- 151 adultes accueillis, âgés de 18 à 60 ans,
- une équipe de 28 professionnels d'encadrement, des ateliers de production,
- un restaurant d'application, un restaurant traditionnel, gestion de RIE, club de direction et un service traiteur,

Objectifs :

- apporter autonomie et épanouissement par le travail,
- former aux tâches attendues,
- contribuer à l'insertion sociale et professionnelle.

# *POURQUOI*

---

Le fait d'accueillir une personne en situation de handicap au sein d'une entreprise à plusieurs avantages. Cela va lui permettre de découvrir un environnement professionnel auquel elle n'est pas habituée, de confronter ses capacités au milieu ordinaire et ainsi mettre en valeur son professionnalisme. Elle pourra aussi profiter du contact avec des professionnels pour se former et ainsi gagner en autonomie dans son travail et aussi dans sa vie personnelle.



# LA RESTAURATION

---

Avec près de 30 ans d'expérience dans le domaine et une équipe de 56 travailleurs et 10 moniteurs, la restauration est l'activité phare.

Elle fonctionne comme une école hôtelière et propose tous les métiers, de la restauration collective au traiteur en passant par un restaurant et la gestion d'un club de direction. Un mot d'ordre pour l'ensemble « l'excellence ».

Les équipes acquièrent auprès des moniteurs (tous issus de la restauration avec une formation au management de personnes en situation de handicap) les automatismes de leur fonction. Nos différents domaines d'application :

- Un restaurant d'application, qui prépare chaque jour 250 repas avec un service à l'assiette pour 120 d'entre eux,
- Un restaurant bistronomique, labellisé Maître Restaurateur qui sert 100 à 120 couverts chaque midi,
- Un club de direction géré de manière autonome, qui assure les prestations de petit déjeuner, repas assis et cocktails. Soit une moyenne de 20 petits déjeuners, 35 couverts et 20 pauses par jour,
- Une prestation traiteur en partenariat avec un traiteur du milieu ordinaire permet à une équipe de participer à la préparation de 250 plateaux-repas et 100 cocktails par jour,
- Une gestion de restaurants d'entreprises avec des professionnels du secteur sur toute l'île de France que ce soit en cuisine comme au service.



## COMMENT

L'intégration passe par plusieurs étapes :

- Rencontre et visite de l'entreprise par l'équipe encadrante,
- Définition du ou des profils attendus,
- Visite du site par le ou les travailleurs pressentis,
- Stage de 15 jours renouvelable,
- Bilan (s'il est concluant détachement, sinon retour à l'étape visite d'un travailleur),
- Détachement de l'équipe avec un roulement régulier pour former d'autres équipiers. Ceci afin d'assurer la continuité de service
- Suivi régulier de l'équipe d'encadrement de l'ESAT,

## CÔUT

Pour la mise à disposition de 1 collaborateur,

### ORGANISATION ESAT BERTHIER

MAD 1 COLLABORATEUR	PROPOSITION : 1 TH	HEURES TRAVAILLEES	TX HORAIRE	COUT JOURNALIER PAR PERSONNE	COUT JOURNALIER TOTAL	Nb jours travaillés mensuels	COUT MENSUEL HT
		7	14,35 €	100,45 €	100,45 €	20	2 009,00 €



## **BENEFICE**

---

- Un travail de qualité à des conditions tarifaires très attractives.
- Apporter un service de qualité à ses convives,
- Contribuer à un devoir citoyen et ainsi communiquer à ses partenaires en interne ou en externe son engagement vis-à-vis du handicap.
- Intégrer ces prestations dans le projet d'entreprise visant à participer à l'inclusion de personne en situation de handicap et ainsi faire comprendre que la différence n'exclut pas la compétence.
- ce type de prestation étant déductible de la contribution AGEFIPH et permettra ainsi à l'entreprise d'améliorer son taux d'emploi de travailleurs handicapés.

## **CONTACT**

---

Vous souhaitez nous contacter pour envisager ensemble ce projet.

David Lesage  
Direction Commerciale et Marketing  
01 42 28 93 37  
[david.lesage@esat-berthier.fr](mailto:david.lesage@esat-berthier.fr)  
ESAT Berthier  
7, avenue de la porte de Clichy  
75017 Paris