

Tu aides à la préparation de repas et de colis alimentaires



TRAVAIL EN ÉQUIPE

PRÉPARATION DE REPAS

CONTACT AVEC LES STAGIAIRES

CONDITIONNEMENT DE COLIS ALIMENTAIRES

Le Futur Simple asbl



TA MISSION

Tu t'intégreras dans l'équipe et, selon les besoins et tes compétences, tu contribueras à leurs activités :

- Préparation et distribution des 400 repas par jour
 - Rencontre des publics bénéficiaires
 - Véhiculer les stagiaires
- Aide à la transformation des produits alimentaires récoltés : légumes en soupes, fruits en jus et en confitures ...
- Aide à la banque alimentaire : réception, stockage et reconditionnement de produits alimentaires

TON ORGANISME D'ACCUEIL

Le Futur Simple asbl est une Entreprise de Formation par le Travail.

Elle encadre en moyenne 15 à 20 stagiaires qui suivent un programme individuel de formation dans le domaine de la restauration (Horeca).

Le Futur Simple prépare 400 repas par jour pour des institutions de la région.

Le Futur Simple collabore aussi la Banque Alimentaire Namur-Luxembourg.

L'ACCOMPAGNEMENT

Tu seras toujours sous la responsabilité du tuteur et des permanents de l'équipe.

Tu participeras aux réunions d'équipe qui te concernent.

Tu recevras une formation à l'utilisation des accessoires, ustensiles et outils pour les activités culinaires et de conditionnement.

Tu tiendras un entretien de suivi hebdomadaire avec ton tuteur.

LIEU DE RÉALISATION

Le Futur Simple - Domaine de Beauplateau
Allée des Hêtres, 25 à 6680 Sainte-Ode

DURÉE DE LA MISSION

6 mois, 28 heures semaines.

NOMBRE DE JEUNES

2