

## L'actualité des espaces verts :

**Deux nouveaux arrivés :** Sébastien C. en période d'essai jusqu'au 13 août

Joaquim G. en période d'essai jusqu'en octobre

**Les chantiers :** la saison des tontes de pelouses a repris.

Début Avril, tous les travailleurs ont changé d'équipe. Le roulement se fait tous les 3 mois.

En équipe autonome, on emmène 2 tondeuses autotractée, 2 débroussailleuses.

## L'actualité de l'atelier restauration

### La formation hygiène alimentaire en restauration

Elle a eu lieu le jeudi 2 mars avec le formateur Yves CORFMAT et le 2ème groupe de cuisine, Cindy, Eric William et Kévin.

Cette formation nous a permis de mieux comprendre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration afin d'éviter les contaminations alimentaires à cause des bactéries moisissures et virus

Cela nous a aidés à mieux comprendre comment limiter les risques de T.I.A.C (Toxis Infections Alimentaires contagieuses).

### Mise en place et service en salle de restauration

Le matin nous regardons le tableau avec les effectifs du jour, puis nous descendons les chaises des tables et nous mettons le couvert sur les tables.

Nous préparons les chariots de débarrassage et service, le poste pour couper le pain et les pichets d'eau.

A partir de 10h30 nous remplissons les pichets d'eau, nous coupons le pain puis nous mettons les corbeilles sur les tables des clients.

Le restaurant ouvre à 12h30 puis c'est le début du service, il ferme à 13h20.

Les assiettes sont préparées par les personnes du poste chaud, celles du service en salle les servent aux clients à table : on appelle cela **le service à l'assiette**.

Les personnes qui s'occupent de la salle débarrassent toutes les tables à l'aide des chariots de débarrassage, puis nous faisons le ménage en totalité de la salle.

En fin de journée nous nettoyons entièrement les sanitaires des clients, après nous remplissons la feuille de suivi de la désinfection des sanitaires.

Les personnes qui s'occupent de la salle de restauration doivent aller jeter les poubelles et le bac de tri sélectif dans les grands containers en bas de l'ESAT ainsi que le linge sale du personnel de la restauration.

Le poste du service en salle est un éternel recommencement !



# Le Phare'news

n°5 mai 2023



15, rue Nationale 56460 VAL D'OUST

L'équipe de rédaction de ce numéro : Didier D. Michel J. Elisabeth LL. Fabrice LP. Marie-France LB. Kévin P. Patrick M.

## Départ en retraite de Michel J.

Après 30 années de travail à l'ESAT, Michel a demandé sa retraite.

Il était très polyvalent sur la sous traitance ; il a fait beaucoup de prestation en entreprise

Le 28 février on a tous fêté son départ dans l'atelier sous traitance.

On avait préparé des surprises à son intention :

Diaporama avec des photos des collègues, chanson interprétée par Anne Cécile, petits mots collés sur son prénom...

On avait fait une cagnotte pour lui offrir des cadeaux.

Il était très ému et nous aussi !



**Bonne retraite  
Michel !**



Michel et l'équipe de sous traitance



La table du buffet bien décorée

## Jurys RAE (Reconnaissance des Acquis de l'Expérience)



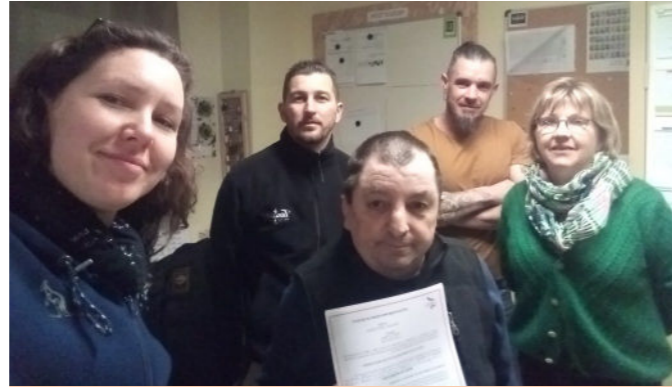
### En sous traitance

Mercredi 22 février, Michel a passé son jury pour montrer son travail en atelier

Il a montré le chargement des palettes de bières Lancelot

Le jury était un responsable de chez Lancelot, l'animatrice des soutiens et le responsable de la maintenance

Michel était content car il « *voulait un diplôme avant de partir en retraite* »



Michel avec sa monitrice et le jury

### En restauration

Daniel et Margaux ont passé leur jury le 21 avril dans le métier « agent de restauration »

Daniel a montré le dressage et mise en place de la table

Margaux a montré le service en salle

Le jury était composé de Nolwenn la cheffe de service, Mickaël restaurateur de la Chaumière et un moniteur de l'ESAT de Saint-Marcel.

## Les formations

### « Communiquer au travail »

Cette formation a eu lieu pendant 2 jours fin mars avec Icuval Bretagne.



On s'est présenté, on a fait du brain gym (mouvements du corps et de la tête qui aident à apprendre) on a travaillé en petits groupes et on a visité les ateliers.

On a parlé des différentes émotions

On a appris à se connaître mieux

« Gestes et Postures » sur une journée avec IBEP Vannes.

Le formateur nous a montré comment optimiser nos geste et posture pour éviter les douleurs ou blocage de dos, les tendinites...



## L'actualité de la sous-traitance

### La visite de l'ESAT saint Georges à Crac'h

Le 16 février 2023, un groupe de sous-traitance est allé visiter l'ESAT pour la première fois.

Nous avons fait 2 groupes guidés par 2 travailleuses

Elles nous ont montré les ateliers :

Espace vert, blanchisserie, maraichage et boutique bio, lavage de voiles de bateaux, sous-traitance et couture.



Le groupe avec Christophe, moniteur espace vert

Le terrain est très grand, 8 hectares. Nous avons beaucoup marché.

Ils cultivent des légumes en plein champ et sous serre.

En sous-traitance, il y avait des bonbons et gâteaux pour le client La Trinitaine

Les travailleurs disent « vous » aux moniteurs. Nous étions surpris.

Nous avons passé une très bonne journée.

### Visite au Comptoir des Rues à Ploërmel

C'est un atelier d'insertion de l'AMISEP

Les personnes réparent des petits meubles et revendent à un prix raisonnable

On peut aussi y déposer des choses dont on ne se sert plus

### Un nouvel arrivé :

David S. en période d'essai depuis le 1er mars 2023.

Les deux nouveaux moniteurs sont présents provisoirement :

Frédérique en formation de moniteur d'atelier

Pierre-Yves en contrat pour un renfort sur la saison de mars à octobre

### Nouveau Client en sous traitance :

En salle grise, nous avons commencé à travailler pour La Trinitaine : conditionnement de bonbons .

Pour Nat et Forme, nous avons conditionné des oursins « immunité » pour les enfants.

