

Formateur « Technique de vente de vêtements et seconde main »

Raison d'être

Favoriser l'inclusion sociale et professionnelle d'un public fragilisé par le biais du projet « Fanfreluche ».

Présentation du projet :

Il s'agit de travailler l'inclusion sociale et professionnelle d'un public éloigné de l'emploi qui rencontre une multitude de problématique psychosociale en utilisant l'espace du magasin de seconde main « Fanfreluche » comme principal outil d'insertion. Fanfreluche est un magasin de seconde main qui fonctionne sur le principe du troc. Celui-ci est agréé en tant qu'Initiative en Économie Sociale (IES) et est porté par l'ASBL La Teignouse. Plus concrètement, cette formation tourne autour de la thématique de la "réutilisation" c'est à dire de la revalorisation (récupération, réparation, nettoyage...) de matériel et de vêtements de seconde main et de sa vente... Cette formation favorisera les premières étapes du processus de mise en projet des personnes rencontrées, le développement et le renforcement de leurs compétences pour travailler. Ces formations sont construites autour d'un apprentissage essentiellement pratique en partageant la vie du magasin avec les stagiaires en formation qui dure maximum 18 mois.

Tâches quotidiennes :

- Former les stagiaires aux techniques de vente
- Encadrer les stagiaires dans leur projet d'insertion professionnelle ;
- Orienter, transmettre et diriger les stagiaires par rapport aux tâches à effectuer ;
- Organiser le travail de l'équipe de fanfreluche;
- Gérer la logistique et organiser les stocks (Produit de nettoyage, étiqueteuse, carnet de compte...) ;
- Trier les vêtements avec les stagiaires;
- Respecter et faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène ;
- Gestion de la caisse ;
- Assurer l'ordre du magasin ;
- Être capable de se remettre en question et de se former ;
- Être organisé ;
- Connaissance du secteur de la vente ;

Compétences requises

- **Savoirs (connaissances) :**
 - Technique de vente
 - Connaissance du secteur du seconde main

- **Savoir-faire (mise en pratique des connaissances)**

- Savoir former un groupe et l'accompagner vers ses objectifs ;
- Prendre contact avec les différents partenaires ;
- Savoir faire preuve de diplomatie ;
- Présence active lors des réunions d'équipe et tout autre évènement du service et de la Teignouse asbl;
- Contribuer à la réalisation de toute tâche qui participe au bon fonctionnement du service

- **Savoir-être (comportement, qualités requises) :**

- Capacité d'initiative, pro activité, disponibilité, fiabilité et flexibilité ;
- Respect des engagements ;
- Capacité d'intégrité, comportements en adéquation avec la philosophie des projets et de l'asbl ;
- Respect de la confidentialité, respect du secret professionnel et du secret professionnel partagé ;
- Capacité d'adaptation et d'organisation ;
- Capacité d'autonomie et de travail en équipe ;
- Capacité d'écoute ;
- Aptitude à travailler dans un processus de concertation et de participation ;
- Aptitude à la politesse ;
- Disposé à se former ;
- Bonne résistance au stress ;
- Gestion des priorités ;
- Ouverture d'esprit ;
- Bonne résistance à l'échec ;
- Capacité au non jugement ;
- Attitude positive ;
- Assertivité ;
- Neutralité et indépendance.

- Qualifications :

- Une expérience de 5 ans minimum dans la restauration ou en cuisine de collectivité est exigée
- Maîtrise de la langue française écrite et orale bonne ;
- Permis B + voiture

Type de contrat

1 CDD de 19h/semaine jusqu'au 31 décembre 2025. Possibilité de prolongation par la suite.

Horaire de jour 10h à 18h. Travail le samedi 2 fois par mois.

Envoyer sa candidature par mail à l'intention de Patricia Lepièce sur jobs@lateignouse.be

Pour le 7 aout 2023 61 Avenue François Cornesse 4920 Aywaille.

Info : www.lateignouse.be

