

PROGRAMME D'INTÉGRATION CANTONAL (PIC)
AGENDA INTÉGRATION SUISSE (AIS)

Canton de Neuchâtel



Espace Social et Professionnel d'Acquisition de
Compétences et d'Expériences

APPEL À PROJETS CERCLE ATELIERS

PRESTATION : RESTAURANT

ESPACE est un lieu collectif d'apprentissages et d'échanges pour les personnes issues de la migration dans le but de favoriser leur intégration sociale et professionnelle ainsi que la cohésion de la société neuchâteloise (www.ne.ch/ESPACE).

Dans le cadre de cet appel à projet, ESPACE recherche un partenaire afin de développer et gérer le lieu de restauration dans son restaurant de Neuchâtel, à Clos-Brochet 10, 2000 Neuchâtel.

CERCLE ATELIERS

Le cercle « Ateliers » est composé d'une halte-garderie, d'un restaurant et de l'intendance. Chaque prestation est un lieu de formation et d'acquisition de compétences dans lequel les stagiaires en insertion socio-professionnelle prennent entièrement part au fonctionnement du lieu de vie d'ESPACE tout en acquérant des compétences (savoir-être, savoir-faire, acquisition et/ou renforcement du français).

Raison d'être du cercle

Proposer des expériences pratiques qui permettent le bon fonctionnement d'ESPACE.

Prestations Restaurant

Le restaurant se veut un lieu d'acquisition de compétences mais également un lieu de vie, de rencontres et d'échanges autour des repas. Il est ouvert à toute personne, qu'elle soit apprenante à ESPACE ou non, le but étant la mixité et les échanges interculturels.

OBJECTIF APPEL À PROJETS RESTAURANT

- Offrir un lieu convivial dans lequel il est possible de se restaurer sainement à des prix accessibles.
- Accompagner, encadrer et former des personnes en insertion socio-professionnelle afin de leur permettre d'entamer une formation professionnelle.
- Proposer des stages d'observation.

PUBLIC CIBLE REPAS

- Tous les apprenant-e-s et les collaborateurs de la structure. ESPACE accueille en moyenne 300 apprenant-e-s et 60 collaborateurs-trices - par année répartis sur les deux sites.
- Toute personne qui souhaite venir partager un moment, une activité, un repas, un café dans ESPACE (collaborateur-trice-s, bénévoles, externes, etc.).

PUBLIC CIBLE STAGES

- Toute personne à l'aide sociale, notamment issue de la migration et intéressée par le domaine de la restauration. Les services placeurs assurent l'inscription des personnes intéressées auprès du partenaire.

PRESTATIONS A ASSURER

- Gérer un lieu de restauration complètement équipé.
- Élaborer entre 30 et 50 repas de midi par jour, du lundi au vendredi durant toute l'année, sauf durant les vacances d'ESPACE (une semaine à Pâques – quatre semaines mi-juillet mi-août – une semaine en octobre, deux semaines à Noël).
- Assurer la pause-café du matin.
- Assurer des événements ponctuels selon demande des coordinatrices d'ESPACE (2-3 fois par année).
- Accompagner, encadrer et former 4 à 6 personnes en insertion socio-professionnelle, tant sur le terrain qu'au niveau de la gestion administrative et de l'acquisition/renforcement du français.
- Répondre aux besoins de personnes en insertion socio-professionnelle ainsi que des demandes des services placeurs.
- Rédiger le guide des bonnes pratiques, le soumettre au SCAV afin d'obtenir l'autorisation d'exploitation du restaurant.
- Respecter les normes en vigueur ainsi que les normes d'hygiène en adéquation avec le guide des bonnes pratiques validé par le SCAV.
- Offrir un lieu convivial en proposant une cuisine journalière composée d'un menu qui soit déclinable (végétarien) à base de produits frais, de saison et locaux, à des prix accessibles.
- Les prix du repas se déclinent de la manière suivante : apprenant-e-s CHF 5.-/étudiant-e-, AVS, chômeurs, apprenti-e-s, carte Caritas : CHF 10.-/ public externe (dont les collaborateurs-trices) : CHF 15.-.
- Administration générale du restaurant, dont la gestion des ressources humaines et assurer le versement des salaires des employés.
- Rédaction de rapports annuels à l'intention du COSM.

COORDINATION DE LA PRESTATION

- Le mandataire s'engage à encadrer les personnes en insertion socio-professionnelle et/ou en stage, tant sur le terrain qu'au niveau administratif et de l'acquisition/renforcement du français.
- Le mandataire s'engage à participer activement au bon fonctionnement de son cercle à travers les principes de la [gouvernance partagée](#). (16 heures par année).

EXIGENCES

- Le mandat est confié à une association à but non lucratif ou une fondation, dans la mesure du possible domiciliée sur le canton de Neuchâtel.
- Être une équipe (par exemple : cuisinier – gestionnaire – encadrant ISP).
- Avoir de l'expérience dans la gestion d'une équipe ainsi que dans la gestion financière.
- Avoir une formation de cuisinier ou cuisinière, ou une solide expérience dans le domaine de la restauration.

- Avoir une fibre sociale et être sensibilisé à l'interculturalité et à l'intégration des personnes issues de la migration.
- S'investir dans un projet social à but non-lucratif dans le but d'offrir des repas à des prix accessibles au public cible.
- Une expérience professionnelle dans la gestion d'un lieu de restauration et/ou dans l'accompagnement de personnes en insertion socio-professionnelle et de stagiaires est un avantage.

INFRASTRUCTURES

La prestation a lieu dans les locaux équipés d'ESPACE Neuchâtel. Par locaux équipés il est entendu une cuisine professionnelle équipée avec le matériel nécessaire à la préparation et au service des repas. Un contrat en cas de dommages sera établi entre les deux parties. Les coûts d'électricité, de chauffage et d'eau sont pris en charge par ESPACE.

DUREE DU CONTRAT DE PRESTATIONS

Le contrat de prestations entre l'Etat de Neuchâtel et le partenaire entrera en vigueur été 2023 (début juillet). La durée du contrat peut être conclue jusqu'en décembre 2027. Suite aux expériences faites durant la durée du contrat, une reconduite du contrat de prestations pourra être discutée. De début juillet 2023 à mi-août 2023, le partenaire pourra préparer la mise en œuvre de la prestation, l'exploitation du restaurant devra ouvrir le lundi 14 août 2023.

BUDGET

Une enveloppe annuelle de CHF 110'000.- (TTC) est allouée au partenaire afin d'assurer la prestation comme décrite ci-dessus, en particulier pour assumer les frais d'encadrement et de formation des personnes en insertion. Les salaires des employé-e-s sont compris dans l'enveloppe allouée.

La vente de repas permet au prestataire de couvrir les frais d'achat de marchandises et de matières premières.

RENSEIGNEMENTS

Pour toute question ou renseignement complémentaire, veuillez-vous adresser à :

Inès Pasini, ESPACE

Enseignante pour migrants et
responsable des prestations Ateliers

032 889 74 76 ou 076 588 67 44

Courriel : ines.pasini@ne.ch

ÉTAPES DU DÉPÔT

- Étape 1. REMPLIR le formulaire et le budget. En plus du formulaire et du budget et s'il le souhaite, le partenaire peut également écrire un texte (ou autre format, support) afin d'accompagner son dépôt de projet.
- Ces documents sont disponibles sur le site www.ne.ch/ESPACE en téléchargement. Les documents doivent être adressés à ines.pasini@ne.ch au plus tard le **30 avril 2023** (le projet doit être parvenu à cette date).
- Étape 2. Suite à une présélection de projets, des rencontres individuelles avec les différents potentiels prestataires auront lieu entre le 1^{er} et 20 mai 2023.
- Étape 3. ESPACE informera par courriel au plus tard le 31 mai 2023 toutes les institutions ayant déposé un projet, spécifiant son acceptation ou son refus.
- Étape 4. En cas d'acceptation, la collaboration sera officialisée au travers d'un contrat de prestations entre l'Etat de Neuchâtel et le partenaire concerné.
- Étape 5. En principe, installation dans les locaux dès le 17 juillet 2023 et exploitation du restaurant lundi 17 août 2023.