

L'accès à
t o u t
pour tous



Les Ateliers des
Hauts de Cergy

ESAT LES ATELIERS DES HAUTS DE CERGY

1 place de la Vesprée
BP 68568

95892 Cergy-le-Haut Cedex

 : 01 34 32 29 59



NOS ATELIERS EN ESAT

REJOIGNEZ-NOUS !



www.handitravail.fr

ATELIER "HORS LES MURS"

Un service d'aide par le travail

LA MISE EN PLACE D'ÉTABLISSEMENTS ET SERVICES D'AIDE PAR LE TRAVAIL (ESAT) avec

des ateliers Hors Murs est en plein développement, même si législativement, la notion de Hors Murs ne constitue pas une nouveauté en soi.



En effet, la loi de 1975 permettait déjà à tout type d'ESAT de mettre à disposition, de manière individuelle ou collective, des travailleurs handicapés au sein d'entreprises du milieu ordinaire de travail : on parlait dans ce cas de « détachement », puisque ces mises à disposition n'étaient que transitoires, avec l'idée qu'à la fin du détachement, la personne « détachée » (ou le groupe de personnes) reviennent travailler au sein de l'atelier ESAT.

L'objectif politique de notre association est

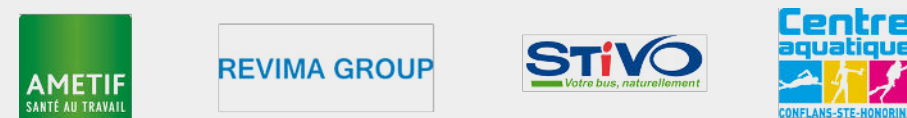
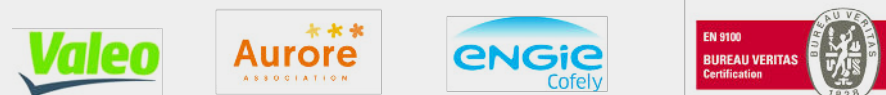
bien de permettre aux personnes relevant du milieu protégé de pouvoir expérimenter le milieu ordinaire, de pouvoir travailler « avec et comme les autres », malgré la lourdeur de leur handicap, d'alterner des missions de travail différentes et au sein d'entreprises différentes, et ainsi, de pouvoir progresser et de reconstruire un parcours d'insertion sociale et professionnelle. Pour certains bénéficiaires, l'objectif est à terme de pouvoir finalement être recruté en contrats classiques de type CDI.

Certes, toutes les personnes handicapées orientées vers le milieu protégé ne peuvent bénéficier d'un atelier Hors Murs, qui peut être trop fragilisant. Il faut également que les candidats aient l'envie de travailler dans le milieu ordinaire.

- ✿ Archivage
- ✿ Mise sous pli
- ✿ Tri sélectif
- ✿ Destruction de documents
- ✿ Services généraux
- ✿ Votre projet
- ✿ Classement

Notre ESAT est spécialisé dans les travaux de numérisation, archivage sous GED, classement, services généraux, tri sélectif, toutes opérations de mise sous pli.

ILS NOUS FONT CONFIANCE



ATELIER CONDITIONNEMENT

Procédures et précision



Au sein des ateliers de sous-traitance, une cinquantaine de travailleurs est accueillie par deux moniteurs afin d'effectuer de la sous-traitance diverse.

La variété des travaux permet à chacun, selon les besoins, de travailler seul ou en groupe, d'utiliser de l'outillage simple (Tournevis manuel ou pneumatique, dérouleur d'adhésif, balance compteuse, etc.)

LES PRINCIPAUX TRAVAUX SONT LES SUIVANTS :

- * Façonnage,
- * Ensachage,
- * Mise sous film thermo rétractable,
- * Routage, Mailing,
- * Pose d'adhésifs, étiquetage,
- * Mise sous pli,
- * Petite mécanique,
- * Petits montages,
- * Impressions de documents.

PRESTATIONS EXTÉRIEURES DE SOUS-TRAITANCE :

Certains travaux de sous-traitance sont réalisés à l'extérieur, directement dans l'entreprise. Dans ce cadre un groupe de travailleurs se déplace avec un moniteur de manière ponctuelle.

ATELIER BLANCHISSERIE

Organisation des services



LE LINGE

Le linge venant de clients extérieurs arrivent dans notre atelier, il est trié, lavé, repassé et plié selon une procédure bien établie. La livraison du linge est organisée par l'ESAT, dans le respect de la norme RABC (Risk Analysis Biocontamination Control).

LES POSTES DE TRAVAIL

- * Le tri du linge
- * Le lavage
- * Le repassage (Vêtements en forme avec centrales vapeur, les draps et housses avec calandre),
- * Le conditionnement (pliage, et rangement du linge).
- * Livraison

ATELIER ENTRETIEN DES LOCAUX

Méthodologie adaptée

LES ÉQUIPES D'ENTRETIEN DES LOCAUX SONT CONSTITUÉES DE LA MANIÈRE SUIVANTE :



- ✿ Une équipe interne (ménage de l'ESAT) composée de 2 usagers encadrés d'un moniteur.
- ✿ Une équipe en site extérieur (Etablissements Médico-sociaux et milieu ordinaire) composée de 4 à 6 usagers encadrés d'un moniteur.

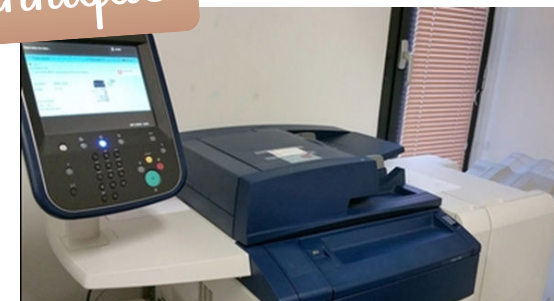
Leur différentes interventions sont :

- ✿ Identifier l'intérêt de veiller à la propreté et à l'hygiène des locaux.
- ✿ Connaître et repérer les principaux produits désinfectants et leur usage.
- ✿ Maîtriser les principales techniques de nettoyage et les règles fondamentales d'organisation de leur travail
- ✿ Appliquer les règles essentielles en matière d'hygiène
- ✿ Respecter une posture professionnelle
- ✿ L'entretien des sols et des surfaces : Entretien, ménage des sols, des surfaces. Nettoyage des vitres, stores ...
- ✿ Au service des entreprises (bureaux, espaces de travail divers...)

ATELIER REPROGRAPHIE

Créativité et technique

NOUS RÉALISONS
TOUT TRAVAIL DE
REPROGRAPHIE.



Notre Esat est spécialisé dans les travaux de façonnage, numérisation, création de carte de visite, mailing, affranchissement en nombre, publipostage, création et impression de document A4, flyers, affiche A3...

LES PRINCIPAUX TRAVAUX SONT LES SUIVANTS :

- ✿ Photocopie
- ✿ Impression
- ✿ Mailing
- ✿ Mise sous pli
- ✿ Numérisation
- ✿ Massicotage
- ✿ Affranchissement
- ✿ Cartes de visite
- ✿ Reliure de documents
- ✿ Archivage papier et numérique sous GED (gestion électronique des documents.)

ATELIER ESPACES VERTS

Entretien et création

Une équipe composée de 6 travailleurs intervient chez différents clients d'entreprises, généralement sur des contrats d'entretien annuels.



Les interventions peuvent être également ponctuelles, soit en entretien ou sur des créations.

LE TRAVAIL INDIVIDUEL OU COLLECTIF PROPOSE LES TÂCHES SUIVANTES :

- * Débroussaillage - Désherbage - Nettoyage,
- * Taille (Haies, Arbustes, Rosiers),
- * Entretien pelouses,
- * Création de massifs,
- * Fleurissement,
- * Voirie et parking (traitement, désherbage).

L'exécution du travail est respecté suivant les normes de sécurité en vigueur (matériel et équipement vestimentaire des travailleurs).

ATELIER RESTAURATION

Apprentissage des saveurs

La cuisine réalise le service du midi pour 90 personnes (usagers et salariés de l'ESAT).



L'équipe est constituée de 5 travailleurs et d'un moniteur. Une organisation a été mise en place afin que tout le monde puisse pratiquer tous les postes à savoir :

- * Les différents régimes alimentaires,
- * Réalisation des plats : entrées, plats chauds et desserts,
- * Service et plonge,
- * Nettoyage.

Tous les repas confectionnés sont servis sur place et doivent se prendre exclusivement en salle à manger pour des raisons d'hygiène.

Les repas préparés par vos soins ne sont pas acceptés dans l'établissement pour des raisons sanitaires internes et légales.

NOS ATELIERS

en images

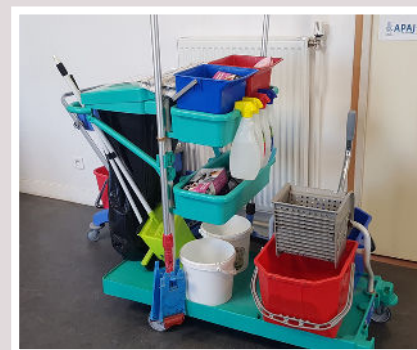
- Espace vert -



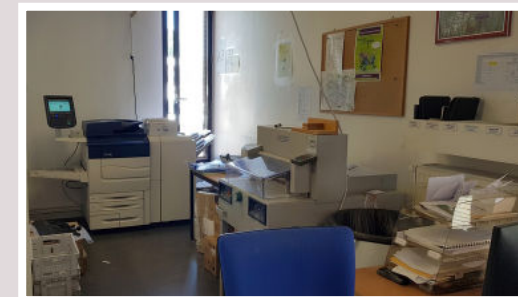
- Blanchisserie -



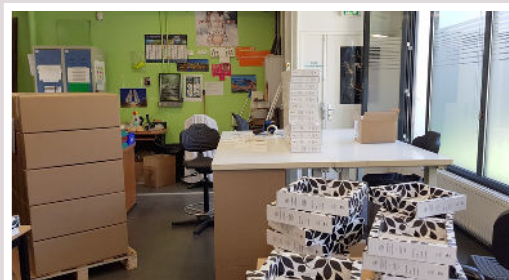
- Entretien -



- Reprographie -



- Conditionnement -



- Restauration -

