

L'accès à
t o u t
pour tous



Romanet

ESAT SIMONE & ANDRÉ ROMANET

26/28 rue de Piscop - lot 19
95350 Saint-Brice-sous-Forêt

 : 01 34 39 11 23

 **APA JH**
Val-d'Oise

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.



2 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.

- * Services généraux
- * Rangement des caddies
- * Tri sélectif

ILS NOUS FONT CONFIANCE



ATELIER CONDITIONNEMENT

Procédures et précisions



Au sein des ateliers de sous-traitance, cette activité est assurée par 12 à 14 travailleurs, encadrée 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 (cerceuse, cutter, tire-palette manuel et électrique, dérouleur d'adhésif, balance compteuse, etc.)

LES PRINCIPAUX TRAVAUX SONT LES SUIVANTS :

- * Façonnage,
- * Pose d'adhésifs, étiquetage,
- * Mise sous pli,
- * Assemblage de prospectus.

LES 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

Cette activité est assurée par 16 travailleurs. Le linge interne à l'APAJH du Val-d'Oise et 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 et comptage,
- * Le marquage des vêtements,
- * Le lavage,
- * Le repassage (Vêtements en forme avec centrales vapeur, les draps et housses avec calandre),
- * Le conditionnement (pliage, et rangement du linge),
- * Le filmage,
- * La 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, encadrée d'un moniteur.
- ✿ Une équipe en site extérieur (Etablissements Médico-sociaux), composée de 8 usagers, encadrée d'un moniteur.

4

Leurs 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, utilisation d'auto-laveuse...
- ✿ Au service des entreprises (bureaux, espaces de travail divers...)

ATELIER VAGUEMESTRE

Créativité et technique

NOUS RÉALISONS UN TRAVAIL DE VAGUEMESTRE.



Notre ESAT est spécialisé dans les travaux d'affranchissement en nombre, pour l'ensemble de nos établissements APAJH Val-d'Oise.

Deux usagers sont dédiés à cette activité qui se déroule sur deux jours : le mardi et le vendredi.

L'ensemble de l'affranchissement est envoyé par la poste et un circuit de navettes permet la communication entre les services RH, la comptabilité du siège et les établissements.

LE PRINCIPAL TRAVAIL DANS CET ATELIER EST :

- ✿ L'affranchissement



9

ATELIER LAVAGE AUTO

Nettoyage véhicule

L'ESAT Simone & André Romanet vous propose le nettoyage de vos véhicules d'entreprise (véhicules utilitaires et véhicules de service).



NETTOYAGE EXTÉRIEUR :

- * Prélavage et pulvérisation d'un shampoing carrosserie,
- * Lavage carrosserie, bas de caisse et jantes,
- * Lavage passage de roues et pourtours de portières,
- * Rinçage et séchage peau de chamois.

NETTOYAGE INTÉRIEUR :

- * Aspiration complète de l'habitacle, des sièges et du coffre,
- * Dépoussiérage du tableau de bord et de grilles d'aération,
- * Nettoyage des vitres et des plastiques.

Une équipe composée de 7 travailleurs qui s'occupe du lavage véhicule des clients extérieurs (entreprise ou particulier) et des établissements APAJH du Val-d'Oise.

ATELIER RESTAURATION

Apprentissage des saveurs

La cuisine réalise le service du midi pour 150 personnes (usagers, salarié(e)s de l'ESAT et de la MAS de Domont). L'atelier restauration assure une livraison de 3 CCAS et un buffet traiteur.



L'équipe est constituée de 25 travailleurs et moniteurs. Une organisation a été mise en place afin que tout le monde puisse pratiquer tous les postes à savoir :

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

Les repas des travailleurs handicapés sont sur site. 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

- Blanchisserie -



- Conditionnement -



- Lavage auto



- Entretien des locaux -



- Vaguemestre -



- Restauration -

