



HANDICAP

— Le pôle travail adapté :

• 13 établissements sur 16 sites dont :

8 ESAT (Établissement et service d'aide par le travail)  
5 entreprises adaptées

• 8 secteurs d'activités :

Espaces verts  
Sous-traitance industrielle  
Nettoyage de locaux et de véhicules  
Restauration collective  
Traiteur-événementiel  
Menuiserie et mobilier urbain  
Blanchisserie  
Imprimerie

• 1001 personnes :

71 % de travailleurs handicapés  
19 % de professionnels  
10 % d'ouvriers d'entreprise adaptée

• 14 M€ de chiffres d'affaires

Adapei de l'Ain  
20 avenue des Granges Bardes  
Bourg-en-Bresse  
04 74 23 47 11  
siegesocial@adapei01.fr

Comment valoriser notre travail auprès de nos clients?

LE TRAVAIL ADAPTÉ DOIT LUI AUSSI PROPOSER DES PARCOURS PROFESSIONNELS

# Un portefeuille de compétences

Pour faire progresser son pôle travail adapté et favoriser l'évolution professionnelle de son millier de travailleurs, l'Adapei s'engage dans un programme en trois temps : identification, valorisation et reconnaissance des compétences. Une vraie richesse mais aussi un défi !

PAR CHRISTOPHE MILAZZO

Par le passé, l'Adapei n'avait pas toujours une visibilité suffisante sur le profil de ses travailleurs du milieu protégé, leurs compétences et l'évolution de leur parcours professionnel. « Ce n'est pas satisfaisant car nous devons reconnaître et valoriser leurs compétences » juge Thierry Joseph, vice-président de l'Adapei. « C'est aussi insatisfaisant pour l'Adapei car sans visibilité sur leur profil, comment valoriser leur savoir-faire auprès de nos clients ? » Pour sortir du brouillard, la clef est le triptyque identification, valorisation, reconnaissance des compétences. Depuis 2018, la loi pour « la liberté de choisir son avenir professionnel » s'applique aux milieux ordinaire et protégé. C'est la raison pour laquelle l'Adapei ouvre le chantier de la compétence. Si certains établissements ont mené des initiatives, l'Adapei va dorénavant s'engager dans une démarche globale, structurée et homogène, pilotée par le siège et déployée en lien avec les établissements.

Thierry Joseph



La vision globale des compétences permettra, dans l'éventualité d'une nouvelle activité ou du déclin d'une autre, de réfléchir au repositionnement des salariés vers de nouveaux secteurs.

## UNE FORMATION PERMANENTE

Le premier chantier est l'identification du portefeuille de compétences de chacun. Dans les établissements, elles se construisent au quotidien, dans le travail : une tâche nouvelle survient, les professionnels expliquent et accompagnent les bénéficiaires. Depuis 2018, ces actions de formations en situation de travail sont reconnues par la loi. Dorénavant, elles seront repérées, décrites et centralisées. « Il faut un travail de fond pour que les encadrants techniques aient conscience de leur posture de formateur » explique Thierry Joseph. Des démarches et des outils devront être déployés pour laisser une trace de ces actions et de leurs résultats sur le dossier personnel. « Les encadrants connaissent les compétences de chacun. Mais en cas de départ, il est nécessaire de les capitaliser » ajoute Thierry Joseph. « Il faut passer du non-formel au formel et mettre en place un portefeuille de compétences qui appartient au bénéficiaire où toutes les équipes peuvent apporter de la matière. L'idée est de laisser une trace pour identifier les parcours et, au final, faciliter les évolutions individuelles. »

GASTRONOMIE FRANÇAISE EN CHINE

## La preuve par l'exemple

Pour la deuxième année, six jeunes de l'ESAT Croq'Ain de Belley et de la Maison des Pays de l'Ain se sont rendus à Yesanpo, près de Pékin, pour représenter la gastronomie française.



Agnès Gaia

Tout a commencé par un constat : pourquoi proposer ce type d'échange à des jeunes du milieu ordinaire et pas aux cuisiniers de l'Adapei ? C'est ainsi qu'a démarré la participation de l'association à la Semaine de la gastronomie française de Yesanpo. À travers cet échange, toute notion de handicap disparaît. Les jeunes sont accueillis comme des professionnels de la restauration par leurs pairs, les hôtes chinois n'ayant aucun lien avec le milieu protégé.

## UNE EXPÉRIENCE DE VIE

Chaque année, ceux qui partent ne reviennent pas tout à fait les mêmes. Ils vivent une expérience intense et construisent des compétences professionnelles et comportementales autour de l'autonomie, du respect des consignes et de l'adaptabilité. Avec une langue, un environnement, des produits, des équi-

pements différents, ils sortent de leur zone de confort. « En Chine, ils n'ont pas les mêmes produits. On faisait avec leurs moyens, leurs équipements. On a parfois dû improviser et on s'est adapté » résume Agnès Gaia, qui travaille à la Maison des pays de l'Ain. Ces expériences ouvrent leur horizon professionnel et leur palette de compétences. Ainsi, un soir, le groupe a dû réaliser un service en salle. Une première pour trois d'entre eux. Après une explication, ils ont réussi cette activité nouvelle et ont acquis des compétences complémentaires. Preuve que les actions de formation en situation de travail sont une réalité, même à 8 000 kilomètres de l'Ain. ■

Ces échanges sont une telle réussite qu'une troisième édition devrait être organisée en septembre 2020.



Zoom



## Ouvrir les portes

Pour construire un parcours professionnel, mieux vaut débiter tôt. Dès l'IME (Institut médico-éducatif), l'accent sera mis sur l'orientation, la construction du projet et l'accompagnement. « C'est là que commence à se déployer un projet, à se construire les premières compétences professionnelles » résume Thierry Joseph. « Il faut identifier les aptitudes dont chacun dispose pour un métier : capacité à travailler en équipe, à respecter les consignes, à exécuter une tâche avec soins... »

Pour réussir, les établissements travailleront l'orientation, l'information de la découverte des métiers. Finis les projets professionnels restreints aux métiers présentés dans l'établissement. Des passerelles doivent se créer entre IME proposant des métiers différents ou avec l'extérieur. « Il faut ouvrir les portes. Il faut faire entrer des professionnels dans l'établissement pour parler d'autres métiers ou permettre aux jeunes d'aller en stage de découverte ou en intégration dans des établissements partenaires. »



En 2020, la dynamique s'enclenche dans des établissements pilotes avant de s'étendre. La cuisine et les espaces verts, les deux métiers les plus représentés à l'Adapei, seront les premiers concernés.