

*Peu répandu en France l'intérêt d'un tel atelier est de deux ordres :*

- *D'une part, cet atelier apporte à la fois une reconnaissance professionnelle et économique en cuisinant des produits nobles comme l'escargot, la volaille de Bresse en passant par les fruits et légumes de la ferme.*
- *D'autre part, les apprentissages mis en place sur cet atelier apportent aux travailleurs des notions d'hygiène (hygiène corporelle, des habits, des ustensiles, des locaux ...), de mesure (pesage, volume), de lecture et de compréhension (suivre et comprendre une recette), et enfin des notions d'écriture (enregistrement des données).*



Capsulage des verrines



Elaboration de plats cuisinés



Confection de confitures maison



Mise en pots de la terrine d'escargots

## L'organisation du laboratoire agroalimentaire

- Transformation des produits de la ferme  
⇒ Escargots, légumes, volailles
- Transformation de produits pour des éleveurs locaux  
⇒ Escargots, bœuf, etc.
- Elaboration d'une recette nouvelle chaque année



Beurrage des escargots

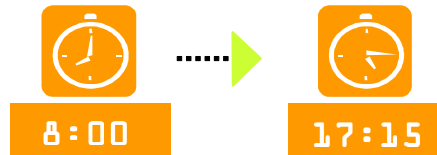
# Les infos utiles ...

## Horaires de travail

Vous êtes accueilli(e)

- de 8 h à 17 h 15 du lundi au jeudi
- de 8 h à 12 h le vendredi.

Chaque matin et après-midi, vous bénéficiez d'une pause libre de 10 mn.  
Une salle de pause est mise à votre disposition.



## Congés

Vous disposez de 30 jours de congés annuels, avec :

- 1 semaine au printemps
- 3 semaines en été
- 1 semaine à l'automne
- 1 semaine en hiver



Vos demandes de congés sont déposées auprès de votre moniteur en janvier et sont accordées en fonction du calendrier de travail de l'atelier.

Vous disposez de 3 jours mobiles que vous programmez avec le moniteur au minimum une semaine avant la date souhaitée.



## Restauration

Vous avez la possibilité de prendre votre déjeuner au restaurant de l'ESAT du lundi au vendredi entre 12 h et 13 h 30.

Un bus gratuit vous emmènera à la salle de restauration située au foyer d'hébergement (distance 2 km).

## Tenue de travail

Une tenue spécialement destinée au travail vous est fournie. Vous disposez d'un placard personnel.

Des douches sont à votre disposition et recommandées pour certaines activités.

