

# INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE



## CONTRATS EN ALTERNANCE

**V**ous avez entre 16 et moins de 26 ans ?  
Vous êtes sortis du système scolaire avec ou sans diplôme !

**Venez rencontrer un Conseiller de la Mission Locale Technowest !**

**Pour qui ?**

Pour ceux qui recherchent : un accompagnement personnalisé en matière d'orientation et de formation professionnelle, d'aide à la recherche d'emploi, d'écoute et de conseils en matière de vie quotidienne (santé, logement), d'accès aux droits et à la citoyenneté sans oublier l'accès aux loisirs et à la culture.

Pour ceux qui n'ont pas encore trouvé un contrat d'apprentissage et/ou de professionnalisation ! Venez bénéficier d'un appui en rencontrant un conseiller spécialisé pour vous aider à trouver des offres d'emploi, être mis en relation avec des entreprises et bénéficier de conseils dans vos démarches.

### Contact pour RV:

Mission Locale Technowest  
Antenne de Mérignac-  
Immeuble Le France- Entrée A-  
33700 MERIGNAC

Tél. 05 56 47 14 07  
mail : mission.locale.technowest@wanadoo.fr

Toute l'actualité et infos pratiques sur le site Internet : [www.mission-locale-technowest.com](http://www.mission-locale-technowest.com)



Mon âge	Ma rémunération (% du SMIC)	Mon salaire net	Ce que je coûte à l'employeur
16 et 20 ans	55 %	580 euros (1)	897euros (2)
16 et 20 ans Titulaire d'un BAC, un BP ou +	65 %	685 euros (1)	1059 euros (2)
21 et 25 ans	70 %	740 euros (1)	1144 euros (2)
21 et 25 ans et je prépare un BAC, un BP ou +	80 %	845 euros (1)	1306 euros (2)
26 et 45 ans	100 %	1054 euros (1)	1629 euros (2)
	ou 85 %	896 euros (1)	1385 euros (2)

(1) Ces calculs sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des secteurs d'activités

(2) Ces calculs sont donnés à titre indicatif pour une entreprise de 19 salariés, ou moins, et peuvent varier en fonction des secteurs d'activités.

### + Une aide pour l'employeur :

- 1000 € pour l'embauche d'un jeune en contrat de professionnalisation
- 2000 € si le jeune n'est pas titulaire du Bac

**Alors, pourquoi un contrat de professionnalisation ?**



**Coup de pouce aux artisans du quartier !**



**ASDIRETCOM**  
Secrétariat Administratif et Commercial pour Les Artisans, professions libérales, commerçants ...  
Contact:  
06.28.32.08.05

**Boucherie de Beutre**  
212 avenue de l'Argonne  
33700 Mérignac  
Tél: 05.56.97.02.41  
La Boucherie Charcuterie de Beutre a ré-ouvert ses portes !  
Venez goûter notre viande label rouge, nos plats cuisinés...  
Jours et heures d'ouvertures :  
Mardi au samedi de 8h00 à 12h30 et de 15h30 à 19h30.  
ainsi que le dimanche matin de 9h00 à 12h15.

**C'est une solution pour se former, se qualifier et accéder à l'emploi ! (CDD ou CDI)**

Et oui !

Des réduction de charges !

Une rémunération !

Une formation professionnelle payée par l'OPCA de l'employeur !



## LES RECETTES DE MAMIE




# Fondant chocolat châtaignes (pour 6 personnes)

Madame Grizel

### Ingrédients

- 3 œufs entiers 
- 500 g de confiture de châtaignes
- 50 g de beurre frais 
- 80 g de chocolat noir


### Le tour de main

- Battez les œufs et mélangez les à la confiture de châtaignes. 
- Faites fondre le beurre et le chocolat avant de bien les mélanger.
- Versez le tout dans un moule à cake beurré.
- Faites cuire 30 minutes thermostat 5 (160°) en couvrant le moule à mi cuisson.

# Quiche aux châtaignes (pour 4/6 personnes)



### Ingrédients

- 150 g de lardons
- 1 oignon
- De l'huile
- 300 g de châtaignes cuites et pelées
- 1 rouleau de pâte brisée
- 3 œufs entiers
- 25 cl de lait 

Madame Grizel

### Le tour de main

- Faites dorer les lardons et l'oignon émincé dans l'huile.
- Ajoutez les châtaignes. 
- Faites cuire 5 mn.
- Mettez la pâte dans un moule à tarte.
- Versez y la poêlée
- Nappez le tout avec les œufs que vous aurez au préalable fouettés dans le lait.
- Faites cuire 30 mn au four préchauffé à 220 °C
- Servez chaud avec une salade.