



## Ressources Humaines

### Départ de Nadine Jedrzejczak...



Mardi 02 juillet a eu lieu le pot de départ à la retraite de Nadine Jedrzejczak, éducatrice spécialisée au SESSAD, présente à Sinclair depuis 27 ans.

Embauchée en 1992 au Foyer d'hébergement, Nadine a ensuite travaillé à l'Internat de l'IMPro, puis à l'IMPro jour et depuis 2015 au SESSAD.

### ...et de Marlies Million

Jeudi 18 juillet, Marlies Million, Directrice adjointe de l'IMPro a organisé un moment convivial à l'occasion de son départ de Sinclair.

Marlies a commencé comme chef de service à l'Impro en 2011 et a été nommée Directrice adjointe en 2014.



**Nous les remercions pour leur investissement et leur souhaitons une excellente continuation !**



N°92  
01/09/19

## SINCLAIR INFO

### Exposition « Paroles au-delà des handicaps » au restaurant « Le Sinclair »

Ils se prénomment Raymond, Francine, Fernand, Germaine, Charles, Marie-Thérèse, Sophie, Alphonse, Brigitte, Ida, Louis, Bernard, Monique, Alfred... Ils ont écrit un livre d'histoire, leur histoire, une histoire vraie, une histoire unique.

De ce livre intitulé « **Paroles au-delà des handicaps** » ont été tirées des photos et des phrases qui illustrent les paroles de ces résidents de la Maison de Retraite Spécialisée (MRS) de l'Institut Saint-André de l'Association Adèle de Glaubitz.

À travers les 15 panneaux exposés dans la salle du restaurant « Le Sinclair » à Mulhouse, ils nous livrent précieusement des tranches de vie et nous aident à poser notre regard sur une nouvelle façon d'appréhender le quotidien, l'enfance, la famille, l'amour, le travail...

L'ouvrage disponible en librairie au prix de 19,80 €, témoigne de l'évolution de la société et de son regard porté sur le handicap.

Avec leurs mots, les résidents nous content les premiers travaux des champs, la création de l'ESAT (Etablissement de Service et d'Aide par le Travail), la vie avec les sœurs, leurs amours, leurs amitiés... En filigrane, c'est aussi l'histoire du secteur médico-social, son évolution et sa professionnalisation qui sont retracées.

Un vernissage a eu lieu le lundi 8 juillet, en présence de quelques résidents et de membres des associations Marguerite Sinclair et Adèle de Glaubitz, qui entretiennent depuis longtemps un partenariat privilégié.

L'exposition est visible tout l'été au restaurant Le Sinclair, situé au 2 Avenue Joffre à Mulhouse.



## Barbecue aux Ateliers Sinclair

Le samedi 15 juin, l'ensemble des salariés de l'Entreprise Adaptée « Les Ateliers Sinclair », se sont réunis pour partager un moment de convivialité autour du traditionnel barbecue.

Les participants ont pu déguster grillades et salades, le tout dans une ambiance musicale avec piste de danse.

Cette rencontre était aussi l'occasion d'annoncer les changements à venir au sein de l'EA, tel que le départ en retraite de Roger Gensbittel, Chef de service des « Espaces Verts », ou encore l'arrivée de nouveaux salariés, mais également de rendre un hommage particulier au Comité d'Entreprise, composé de Béatrice Huguet, Marie-Noëlle Loos et Brigitte Benyoub, qui se retirent de leurs fonctions après 5 années de bons et loyaux services.



Elles ont été saluées pour leur engagement et investissement au cours de ces années. Au nom de la direction, de l'équipe administrative et de tous les salariés, un grand merci au Comité d'Entreprise, ainsi qu'à toutes celles et ceux qui ont contribué à la bonne marche et organisation de la journée.

## Prévention et Sécurité à l'EA

Suite à quelques incidents survenus dans le service « Espaces Verts », un dispositif de prévention a été mis en place à l'initiative de Gilbert Wirtz, Directeur de l'EA, de Roger Gensbittel, Chef de Service, ainsi que du CHSCT (Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail).

En effet, afin d'éviter d'éventuels nouveaux risques d'accidents en lien avec l'utilisation du matériel ou le non port des équipements requis, des rappels de sensibilisation aux règles de sécurité ont été effectués. Pour ce faire, des affiches ont été disposées à l'entrée du bâtiment du 25 rue Wilson à Lutterbach. Elles se déclinent en 4 thèmes :

- ▶▶ Le port obligatoire des Equipements de Protection Individuelle (EPI).
- ▶▶ Les risques de coupure, en rapport avec l'utilisation du matériel ou autres.
- ▶▶ Les nuisances sonores liées l'utilisation du matériel.
- ▶▶ Les troubles musculo-squelettiques liés aux gestes répétitifs et aux mauvaises postures.

A raison d'une journée par semaine, chaque thème a été abordé afin de rappeler que la vigilance et la prudence, dans l'exercice du métier doit être de chaque instant.

Un grand merci au Service Technique pour la réalisation de ce travail.

## Le LAEP « Capucine » fête l'été

Les familles fréquentant le **Lieu d'Accueil Enfant Parent « Capucine »**, dont celles du Centre Maternel l'Ermitage, se sont retrouvées par une belle après-midi ensoleillée pour découvrir et profiter des joies de la Colline des jeux à Sausheim.



Ce fut aussi l'occasion d'échanger et de partager entre parents, de créer du lien et de donner l'envie de revenir.

Les familles ont apprécié le site, accessible facilement depuis Mulhouse par la ligne de bus n°15.

## Une sortie d'ESAT vers le milieu « ordinaire »



**Aurélié Gebel**, serveuse au restaurant « Le Sinclair », a quitté l'ESAT Sinclair le 31 août. Le 26 juillet, sur la terrasse du restaurant, elle a offert un pot de départ après avoir adressé un discours à ses collègues, aux professionnels et à la direction.

*« Chers collègues, encadrants et la direction, je vous remercie toutes et tous pour m'avoir accompagnée durant ces 6 années. Le 2 mai 2013, j'ai été embauchée au restaurant Le Sinclair et le 2 septembre 2019, je commencerai un contrat d'apprentissage au multi-accueil l'Eglantine à Riedisheim. Je préparerai mon CAP d'ATMFC : Assistante Technique en Milieux Familial et Collectif, au Centre de formation par l'Alternance Sinclair.*

*J'ai été formée pendant 3 ans à l'IMPro Sinclair, en cuisine et au service, par Catherine et Thierry. Lorsque je suis arrivée au restaurant, j'ai poursuivi ma formation avec Fabienne et Sylvie, puis avec Emilie et Valérie. Tous mes collègues du restaurant m'ont bien accueillie et m'ont aidée pendant mes stages.*

*Toutes ces personnes m'ont aidé à me perfectionner, m'ont encouragée à réussir.*

*Les efforts que j'ai faits pour apprendre le métier de serveuse, ma volonté pour évoluer et l'aide de tous m'ont permis d'être où j'en suis aujourd'hui.*

*J'ai passé 5 ans au foyer, où j'ai été accompagnée par toute l'équipe, pour me préparer à vivre en appartement indépendant.*

*Je vous remercie tous pour votre aide. Je remercie également Mme Barbara Huck, directrice adjointe du multi-accueil, qui me donne ma chance avec un contrat d'apprentissage. »*