



Tous pour une !

L'équipe de la cuisine centrale accueille depuis quelques mois Solange Ndumbi, une nouvelle collègue atteinte de surdité. Emeric Wengler, responsable de la cuisine centrale évoque son recrutement, l'adaptation de ses agents et le travail en harmonie de nos services pour lui assurer des conditions de travail adéquates.

Publié le 21 mai 2025



Nous étions à la recherche d'un nouvel agent pour assurer le traitement de nos végétaux (carottes, pommes de terre, oignons...) dans notre légumerie. Depuis quelques temps, la Ville met en avant le recrutement inclusif, l'opportunité semblait donc idéale pour intégrer et former une personne en situation de handicap dans notre équipe. Pour la phase de recrutement, nous nous sommes rapprochés de l'association CAP Emploi. Avec cette structure et la DRH, j'ai eu l'occasion d'effectuer des speed dating recrutement. Sur 7 candidatures, nous avons retenu celle de Solange, atteinte de surdité. Elle possédait déjà des compétences en cuisine centrale et semblait très motivée à l'idée de nous rejoindre. Avant son intégration, je me suis entretenu avec chacun des agents de la cuisine. C'était important de les informer, d'avoir leurs avis et, ensemble, de s'accorder sur les meilleures solutions à mettre en place pour accueillir Solange dans de bonnes conditions. Sur le plan sécurité, Alexandre Thibault a permis l'installation de matériels visuels, à l'image des flashes lumineux permettant d'alerter Solange en cas de besoin d'évacuation imminente des locaux. En cas de déclenchement de l'alarme incendie, elle a un agent référent qui l'accompagnera en zone de sécurité. Le service informatique a également apporté son soutien en nous transmettant une tablette adaptée qui nous permet d'échanger par écrit. À la cuisine, tout le monde prend du plaisir à travailler avec notre nouvelle collègue. Chacun s'initie au langage des signes à sa manière ! Et nous communiquons finalement très bien. Solange est sérieuse et très appliquée. Elle est pour le moment en contrat de renfort pour une durée de 1 an, elle travaille du lundi au vendredi de 7h à 12h. Au quotidien, elle gère le nettoyage, le découpage et la mise en condition de nos légumes. Cela peut représenter plus de 400kg de matières premières par jour. C'est un réel plaisir de l'avoir à nos côtés. On aimerait évidemment pérenniser sa présence parmi nous !





Intranet

VILLE DE PETIT-QUEVILLY

Hôtel de ville
Place Henri-Barbusse - BP 202
76141 Petit-Quevilly Cedex
02 35 63 75 00

✉ [CONTACTER LE WEBMASTER](#)