

OFFRE D'EMPLOI

L'ESAT du Pôle Adultes de l'APSA

RECHERCHE

UN MONITEUR D'ATELIER EN CUISINE (H/F)

CDI à temps plein

Poste à pourvoir dès que possible

Convention Nationale de Travail des Etablissements et Services pour Personnes Inadaptées et handicapées du 15 mars 66, annexe 10.

Faire acte de candidature auprès de Monsieur Henri Mazeau, le responsable de l'ESAT de la Chaume

131 avenue des Hauts de la Chaume

86280 Saint Benoît

hmazeau@a-p-s-a.org

Mission :

Le cuisinier(ère) encadre la production de repas par les travailleurs handicapés (30 à 40 repas jours) pour et au sein de l'établissement. A ce titre, il s'assure :

- Le nombre de repas à produire et de l'élaboration des menus
- L'approvisionnement, des commandes et de la gestion des stocks
- Le suivi et la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

Dans le cadre de son exercice professionnel, il doit faciliter l'accès à l'autonomie, à l'épanouissement des personnes accompagnées et à leur insertion notamment via la production des repas.

Il supervise l'entretien de la salle de restauration et de sa mise à disposition pour les clients.

En collaboration avec le chef de service, il étudie les potentiels marchés entrant dans son champ de compétence.

Son rôle hybride conjugue à la fois celui de la responsabilité de production et de l'accompagnement éducatif des travailleurs vers une autonomie par le travail. Dans ce but, ses activités s'articulent au quotidien autour de deux grands axes :

- Gérer, développer les compétences individuelles et participer à leur évaluation, notamment en :
 - Garantissant l'accueil des nouveaux travailleurs
 - Adaptant les postes de travail et les plannings en fonction des capacités des personnes accompagnées
 - Aidant les travailleurs et en valorisant leurs savoir-faire
 - Mettant en place des outils d'évaluation des progrès personnels

- Animer, organiser et gérer la production ou les prestations de service d'une équipe dans la structure et/ou hors les murs en :
 - Supervisant la production ; veiller au respect des normes de qualité, de sécurité et d'hygiène, à la satisfaction du client
 - Constituant les équipes selon les compétences de chacun
 - Développant l'autonomie dans une perspective d'inclusion
 - Participant aux réunions pluridisciplinaires et partenariales

Profil de poste :

Titulaire de préférence d'une qualification de moniteur d'atelier et d'un niveau CAP minimum en cuisine.

Une expérience dans l'encadrement de travailleurs en situation de handicap sera appréciée, notamment auprès de personnes sourdes ou sourdes-aveugles.

Des connaissances techniques sont attendues dans la restauration collective et une maîtrise des réglementations en vigueur est indispensable (HACCP, Egalim,..)

Un sens de l'organisation, du travail en équipe, de la rigueur, de la discrétion, de l'autonomie sont nécessaires

Ce poste demande une forte adaptabilité et de la réactivité. Il nécessite également d'avoir une bonne résistance au stress et de la résilience.

Maîtrise de l'outil informatique, notamment pour le suivi des commandes.

Rémunération : Barème de la CC 66 moniteur d'atelier 2^{ème} Classe selon le niveau de qualification.

Salaire de 1 714 € brut à 2 720 € brut selon ancienneté + indemnité mensuelle 238 €.

DATE LIMITE DE DEPOT DES CANDIDATURES : 3 février 2023