

OFFRE D'EMPLOI

L'Association ADEI recherche pour l'ESAT de Marlonges

1 MONITEUR ATELIER CUISINE (H/F)

Convention Collective Nationale de Travail du 15 Mars 1966

Contrat à Durée Indéterminée à temps plein

Poste à pourvoir le plus rapidement possible

Préambule

Au sein d'une cuisine centrale fabriquant 400 repas jour, vous êtes en charge de la production culinaire (chaud et froid) de repas "faits maison" inspirés de la cuisine traditionnelle, dans le respect de l'application des règles d'hygiène et de sécurité, des procédures internes et des normes légales. Vous êtes force de propositions dans leurs améliorations. Vous êtes responsable de l'encadrement, de l'animation d'une équipe de 9 travailleurs en situation de handicap psychique.

Missions

Dans le respect des orientations générales de l'Association, sous l'autorité du Directeur du Pôle Inclusion Professionnelle et par délégation du Responsable de Production, en lien avec les objectifs du projet d'établissement, des projets individualisés des personnes accompagnées, et en référence aux Recommandations des Bonnes Pratiques définies par la Haute Autorité de Santé, vous serez en charge de :

Assurer la production et contribuer au développement de l'activité :

- Gérer une équipe de travailleurs en situation de handicap sur l'activité restauration collective,
- Organiser et adapter les tâches en fonction des capacités des travailleurs,
- Travailler en collaboration avec les professionnels de la cuisine,
- Maîtriser la gestion d'une production de repas dans une cuisine centrale,
- Suivre le budget, les commandes et gérer les stocks.

Accompagner la vie professionnelle :

- Conduire une action et un suivi auprès des personnes en situation de handicap dans le but d'éveiller et de développer leurs capacités et leurs compétences professionnelles,
- Adapter le travail et les rythmes afin de valoriser les personnes par la qualité du travail et du service rendu aux convives,
- Favoriser leur intégration et/ou réintégration dans la vie sociale et professionnelle,
- Orienter et former les personnes en situation de handicap aux techniques professionnelles d'entretien des locaux et à la démarche HACCP,
- Permettre d'obtenir des formations qualifiantes (VAE) et non qualifiantes (RAE),
- Accueillir des personnes en stage de découverte, les évaluer et valider leur projet,
- Élaborer et mettre en œuvre le projet professionnel des travailleurs de son équipe.

Mettre en œuvre la démarche QSE (Qualité, Sécurité, Environnement) :

- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi qu'aux variations de l'état physique et psychologique des personnes en situation de handicap,
- Établir les fiches d'actions correctives suite à une non-conformité,
- Être en veille sur la qualité, la sécurité, l'environnement, s'informer, se former, suivre les formations proposées, se mettre en conformité avec la réglementation.

Profil du poste

- Diplôme et expérience professionnelle significative dans le secteur de la cuisine exigés : BEP + 5 ans ou CAP + 7 ans
- Titre de Moniteur d'Atelier (ou équivalent) souhaité
- Bonne connaissance des textures modifiées et des régimes alimentaires
- Formation sur les normes d'hygiène et de sécurité exigée (HACCP)
- Expérience réussie dans l'encadrement d'équipes d'au moins 3 ans, idéalement en restauration collective, dans le secteur social, santé ou personnes âgées
- Maîtrise des outils informatiques nécessaire pour la bonne tenue du poste

Compétences requises

- Rigueur, organisation
- Sens du travail en équipe
- Aptitude à travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Écoute, bienveillance
- Passion, implication, réaction
- Aptitude à la rédaction d'écrits professionnels

Adresser lettre de motivation et Curriculum Vitae à la Direction des Ressources Humaines
par courriel : recrutement@adei17.com avec la mention ADEI16 dans l'objet du courriel
avant le 21 août 2022 - délai de rigueur.