

OFFRE D'EMPLOI

L'Association ADEI recherche pour
l'ESAT de Marlonges site basé à Périgny (17180)

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 immédiatement

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 associatif et d'établissement, des projets professionnelles des personnes accompagnées, et en référence aux Recommandations des Bonnes Pratiques définies par la Haute Autorité de Santé, vous serez en charge de :

- Encadrer une équipe de 9 travailleurs en situation de handicap dans le cadre des activités de production de l'ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le travail),
- Assurer leur accompagnement et de favoriser leur intégration et évolution professionnelle et sociale
- Mettre en oeuvre l'application de la politique client
- Mettre en oeuvre la démarche QSE
- Contribuer à 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
- Etre force de proposition dans leurs améliorations (la production de votre équip est en partie mise en avant au sein du restaurant attenant à la cuisine par les déjeuners en semaine)
- Organiser la continuité de service
- Maîtriser la gestion d'une production de repas dans une cuisine centrale
- Suivre le budget, l'activité prévisionnelle et les dépenses
- Gérer les commandes et les stocks

Compétences techniques et fonctionnelles

- Savoir gérer une production de repas en cuisine centrale,
- Appliquer un processus de fabrication, à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (outil informatique, fiches techniques, menus, gestion des achats),
- Réaliser la chaîne des opérations de fabrication des repas dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'HACCP,
- Maîtriser les techniques de refroidissement, de remise en température,
- Effectuer le contrôle du rangement, du stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur,
- Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes,
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux "coups de feu",
- Transmettre son savoir-faire.

Profil du poste

- Professionnel confirmé et autonome
- Passionné, impliqué, réactif
- Diplôme dans le secteur de la cuisine exigé (CAP/BEP de cuisine minimum) avec une expérience dans la restauration d'à minima 5 ans idéalement en restauration collective et/ou titre de Moniteur d'Atelier (TMA)
- Bonne connaissance des textures modifiées et des régimes alimentaires
- Connaissance des normes HACCP qui n'ont plus de secret pour vous
- Apte à travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Apte à la rédaction d'écrits professionnels
- Maîtrise des outils informatiques nécessaire pour la bonne tenue du poste

Adresser lettre de motivation et Curriculum Vitae à la Direction des Ressources Humaines
par courriel : recrutement@adei17.com avec la mention **ADEI08** dans l'objet du courriel
avant le 04 avril 2023 - délai de rigueur.