

OFFRE D'EMPLOI

L'Association ADEI recherche pour
l'ESAT de Jonzac site basé à Saint-Germain-de-Lusignan (17500)

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 à compter du 01 septembre 2023

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 des travailleurs 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, pour des clients externes mais également mise en avant au self du restaurant d'entreprise, dans le respect de l'application des règles d'hygiène et de sécurité, des procédures internes et des normes légales.

Vous êtes responsable de l'encadrement, de l'animation d'une équipe de 6-8 travailleurs en situation de handicap. Vous organisez la continuité de service. Vous maîtrisez la gestion d'une production de repas dans une cuisine centrale, vous suivez le budget, passez les commandes et gérez les stocks.

Vous participez activement à la production, suivez l'activité prévisionnelle et les estimations en dépenses (matières premières, plannings main-d'œuvre : congés, absences...). Vous êtes force de propositions.

Compétences techniques et fonctionnelles :

- Posséder la capacité de 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
- Titre de Moniteur d'Atelier souhaitée (TMA)
- Diplôme dans le secteur de la cuisine exigé (CAP/BEP de cuisine minimum)
- Expérience réussie dans l'encadrement d'équipes d'au moins 3 ans idéalement en restauration collective, dans le secteur social, santé ou personnes âgées
- Bonne connaissance des textures modifiées et des régimes alimentaires
- Connaissance des normes HACCP
- 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
- Permis B

Adresser lettre de motivation et Curriculum Vitae à la Direction des Ressources Humaines
par courriel : recrutement@adei17.com avec la mention **ADEI30** dans l'objet du courriel
avant le 22 août 2022 - délai de rigueur.