

OFFRE D'EMPLOI

L'Association ADEI recherche pour
l'ESAT de La Vigerie site basé à Saint-Savinien (17350)

1 MONITEUR ATELIER CUISINE (H/F)

Convention Collective Nationale de Travail du 15 Mars 1966

Contrat à Durée Indéterminée à temps plein
(1ETP)

Poste à pourvoir dès que possible

L'ESAT de La Vigerie accueille des adultes en situation de handicap, travailleurs/euses en ESAT.

Missions

Dans le respect des orientations générales de l'Association, sous l'autorité du Directeur d'établissement et par délégation du Chef de service, 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 d'assurer l'accompagnement au travail des travailleurs en situation de handicap en respectant les missions institutionnelles. Vous aurez notamment pour fonction de :

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.

Assurer la production :

- 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.

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

- Certificat d'Aptitude aux fonctions de Moniteur d'Atelier ou Certificat de Branche de Moniteur d'Atelier ou BEP + 5 ans d'expérience professionnelle ou CAP + 7 ans d'expérience dans le domaine de la cuisine
- Professionnel confirmé et autonome, avec un diplôme dans le secteur de la cuisine, ainsi qu'une expérience d'au moins 3 ans en cuisine collective
- Bonne connaissance des textures modifiées et des régimes alimentaires
- Formation actualisée aux normes HACCP
- Maîtrise des outils informatiques nécessaire pour la bonne tenue du poste
- Titulaire du Permis B

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 ADEI17 dans l'objet du courriel
avant le 12 avril 2025 - délai de rigueur.