Adapei 28
Les papillons blancs d'Eure-et-Loir
10 rue de la Maladrerie - Le Coudray - Tél. : 02.37.30.04.04 Annonce N° 16.25

Le Pôle travail recrute pour l'ESAT Le village des métiers, situé à Chartres :
Un.e **Moniteur.rice d'atelier,** catégorie 2
Filière **restauration**
CDI à temps plein - Poste à pourvoir dès que possible

L'ADAPEI 28, c'est 470 salariés, 350 travailleurs handicapés d'ESAT et au total, plus de 850 personnes en situation de handicap accueillies, répartis au sein de 26 établissements dans le département de l'Eure et Loir.
Sa devise est depuis plus de 60 ans : « Offrir, grâce à nos actions, la possibilité de s'épanouir à chaque personne que nous accompagnons. ». Rejoignez-nous pour y contribuer !
Structurée en association, elle est composée de 3 pôles, Enfance, Habitat et Travail et a pour vocations : d'assurer l'étude et la défense des intérêts moraux et matériels des personnes présentant une déficience intellectuelle ; de soutenir les familles ; et de créer, promouvoir, gérer au profit des personnes en situation de handicap mental toutes réalisations susceptibles d'assurer l'éducation, les soins et la rééducation, la formation professionnelle, la mise au travail, les loisirs et l'intégration sociale la plus complète, y compris en milieu ordinaire.

Description du poste

Le/la moniteur.rice d'atelier encadre et anime l'activité « Restauration » au sein d'une équipe de plusieurs moniteurs et responsables. Il/elle est également chargé.e du suivi du projet personnalisé des travailleurs qu'il/qu'elle encadre avec l'équipe pluridisciplinaire. Ses missions principales se résument ainsi :

- Préparer les plats chauds et froids en respectant les normes d'hygiène alimentaire et les régimes spécifiques
- Mettre en forme les légumes et réaliser des pâtisseries salées et sucrées
- Assurer les apprentissages professionnels des travailleurs handicapés
- Organiser le travail en respectant les objectifs de production et les besoins des travailleurs
- Contrôler la conformité des prestations et assurer la production
- Suivre et entretenir la production
- Garantir un environnement de travail sécurisant
- Accueillir et réguler les relations entre les travailleurs handicapés
- Évaluer les stagiaires et participer à l'élaboration et à l'évaluation du projet personnalisé
- Participer à la vie institutionnelle et veiller à la sécurité des usagers et des biens
- Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels de production
- Préparer les commandes

Qualités, compétences et prérequis demandés :

- Polyvalence, bienveillance et rigueur
- Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel, Office 365)
- Diplômes souhaités : BEP / BAC PRO dans le domaine de compétences techniques de restauration collective, traiteur, ou « agent polyvalent de restauration », Certificat de qualification aux fonctions de moniteur d'atelier, formation HACCP
- Casier judiciaire vierge (un extrait de casier judiciaire sera demandé)

Ce que nous vous offrons : un environnement de travail stimulant et bienveillant et, des avantages sociaux compétitifs

- Salaire de 2 101 € à 3 152 € brut/mois, selon profil et ancienneté en référence à la convention 66.
- Modulation du temps de travail et congés conventionnels = 70h sur 2 semaines, répartie du lundi au vendredi de 8h à 17h.
- Mutuelle santé et prévoyance avantageuse, restauration possible sur site, indemnité kilométrique vélo, prime de présence, accord d'égalité professionnelle, chèques vacances, compte épargne temps, …

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à Laurence AUGIER Cheffe de service Restauration, par email à l'adresse suivante : lvdm@adapei28.com