

**Le Village des métiers, ESAT situé à Chartres recherche :**  
**Un.e cuisinier.ère encadrant.e**  
**CDI à temps complet, à pourvoir dès que possible**

L'ADAPEI 28, c'est plus de 470 salariés, 350 travailleurs handicapés d'ESAT et, au total, 850 personnes en situation de handicap accueillies, réparties 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 vocation : 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**

**Au sein d'une équipe pluridisciplinaire engagée dans l'accompagnement de personnes adultes en situation de handicap intellectuel, le/la cuisinier.ère encadrant.e intervient dans l'atelier restauration. Il/elle assure la production culinaire quotidienne tout en accompagnant les travailleurs en situation de handicap dans leurs tâches et apprentissages professionnels.**

Ses missions principales sont :

- Préparer les plats chauds et froids dans le respect des normes d'hygiène alimentaire (HACCP, PMS, régimes spécifiques, allergies...)
- Réaliser des pâtisseries salées et sucrées, ainsi que la mise en forme des légumes, en combinant recettes classiques et spécialités
- Organiser et suivre la production : planification, contrôle qualité, allotissement, entretien et désinfection du matériel
- Encadrer les travailleurs de l'ESAT : accompagnement dans les gestes professionnels, accueil et transmission des savoirs
- Veiller à la sécurité des personnes, des biens et de l'environnement
- Participer à la vie institutionnelle et aux projets de l'établissement

**Profil recherché**

- Maîtrise des techniques de cuisine collective (légumerie, chaud, froid, conditionnement...)
- Connaissances en production traiteur appréciées
- Bonnes compétences relationnelles et pédagogiques
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie
- Expérience dans l'accompagnement de publics spécifiques ou de personnes en situation de handicap souhaitée
- Diplôme requis : CAP/BEP Cuisine, BEP ou Bac Pro restauration collective / traiteur
- Formation HACCP souhaitée
- Casier judiciaire vierge (extrait demandé)

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

- Rémunération de 2 040 € à 2 300 € brut par mois selon expérience et convention collective 66
- Horaires du lundi au vendredi entre 08h00 et 15h45, 1 jour non travaillé une semaine sur deux
- Parcours d'accueil et intégration individualisé, avantage repas, mutuelle santé et prévoyance avantageuse, prime de présence, chèques vacances, indemnité kilométrique vélo, compte épargne temps, ...

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation, à l'ESAT Le Village des Métiers de l'ADAPEI 28, 4 rue Réaumur à Chartres, par email : [lvdm@adapei28.com](mailto:lvdm@adapei28.com)