

Offre d'emploi

La Fédération des Oeuvres Laïques de la Nièvre (F.O.L. 58)

RECRUTE

Pour l'ESAT de Lormes

1 Moniteur Atelier Cuisine (H/F) - CDI Temps Plein

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire, dans le respect des missions associatives et du projet du Pôle Travail Protégé, qui accueille des personnes en situation de handicap et contribue à leur inclusion sociale par le travail et sous l'autorité du Chef de Service, vous êtes le garant de la qualité des prestations de la cuisine et de la cafétéria de l'ESAT.

Missions :

- Collaborer avec le responsable technique et les moniteurs d'atelier pour élaborer une carte attractive et rentable pour la cafétéria de l'ESAT
- Structurer, planifier et participer avec les équipes à la fabrication des repas pour la restauration collective (liaison froide) et la cafétéria
- Garantir le respect strict du Plan de Maîtrise Sanitaire et des règles d'hygiène
- Assurer le suivi des stocks et l'approvisionnement des matières premières du site avec le responsable technique restauration via un logiciel dédié
- Collaborer avec les moniteurs d'atelier pour définir des méthodes de production adaptées aux travailleurs en situation de handicap
- Collaborer avec le responsable technique et les moniteurs d'atelier pour développer l'offre de la cafétéria et les prestations extérieures
- Organiser, animer et gérer la production durant ses temps d'intervention au sein de l'atelier restauration
- Participer à l'encadrement et l'accompagnement des bénéficiaires sur l'atelier restauration
- Développer et gérer les compétences individuelles des bénéficiaires en lien avec leurs projets professionnels

Qualifications :

- Formation ou expérience en gestion d'unité de restauration collective et/ou restauration traditionnelle
- Formation aux pratiques HACCP
- Expérience appréciée en gestion d'équipe de travailleurs en situation de handicap
- Titulaire du certificat de branche de Moniteur d'Atelier
- Permis de conduire B

Aptitudes professionnelles :

- Compétences techniques liées à la fonction
- Sens de l'organisation
- Connaissance des moyens de production et de la logistique en restauration collective
- Maîtrise de l'outil informatique
- Capacité relationnelle permettant un travail au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Connaissance du public accueilli serait un plus

Références selon la convention collective du 15 mars 1966

Poste à pourvoir immédiatement

Renseignements : Directeur du Pôle – 07 63 85 18 22

Adresser candidature accompagnée d'un CV détaillé en postulant sur le site de recrutement de la FOL : <https://www.fol58.org/pages/la-fol-58/recrutement.html>

