



L'ADPEP34 RECRUTE



1 MONITEUR D'ATELIER/CUISINIER - SERVICE TRAITEUR H/F, CDI TEMPS COMPLET

Pour l'ESAT La Bulle Bleue – Fabrique artistique à Montpellier

Portée par des valeurs de bienveillance et de solidarité, l'AD PEP34 s'engage avec dynamisme auprès de son public. Ses valeurs humaines et indispensables à une société inclusive animent et rassemblent les professionnels.

Pour en savoir plus : <https://adpep34.com/> <https://labullebleue.fr>



PROFIL



Qualification attendue : CAP/BAC Pro dans le domaine de la restauration

Permis : exigé / souhaité

Expérience : pas d'expérience attendue / expérience attendue. Casier judiciaire vierge requis

Compétences requises :

Capacité d'écoute, d'encadrement d'une équipe de travailleurs et transmission de savoir-faire en restauration.

Créativité dans la conception de menus. Esprit d'innovation et d'initiative.

Sens de l'organisation et des priorités, adaptabilité. Capacité de gestion des coûts, des commandes. Maîtrise des règles HACCP

Facilité à travailler en équipe pluridisciplinaire et utilisation d'outils informatiques.



DESCRIPTIF DU POSTE



Lieu principal d'exercice : Montpellier

Service : ESAT La Bulle Bleue

Date de prise de fonction : février 2025

Convention collective : CCN 1951

Rémunération : Coef 427 (2194€ brut) + primes + reprise d'ancienneté

Autre : annualisation du temps de travail, congés trimestriels, travail en soirée lors de prestations traiteur et soirées de la programmation au Chai de La Bulle Bleue

Un dispositif attractif

Une politique sociale intégrative : accueil des nouveaux salariés, intégration, relai d'accueil interne

Un parcours soutenu par des formations collectives et individuelles

Un engagement vers les mobilités douces

Une mobilité inter établissements facilitée



MISSIONS / CONTEXTE / SPECIFICITES DU POSTE



DESCRIPTION DU POSTE :

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire, en lien avec la Cheffe du service restauration, l'équipe développement de La Bulle Bleue et l'équipe de direction, vous participez à l'élaboration des menus de l'ensemble des activités du pôle restauration : self, traiteur, café Fabrique.

En tant que Moniteur d'Atelier en Restauration Traiteur, vous jouerez un rôle clé dans la production des offres traiteur, tout en encadrant une équipe composée d'adultes en situation de handicap. Votre mission sera de garantir la qualité des produits, tout en transmettant vos compétences techniques et en assurant un accompagnement pédagogique.

Sous la responsabilité d'une Cheffe de service et au sein d'une équipe pluridisciplinaire, vous serez en situation de responsabilité en qualité de référent éducatif du suivi des projets personnalisés des travailleurs. Dans un objectif d'insertion sociale et professionnelle, vous développerez les apprentissages et les compétences des travailleurs en assurant le maintien et le développement de leurs compétences. Vous formerez et guiderez les membres de l'équipe dans l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires à la restauration (gestes techniques, bonnes pratiques, respect des règles d'hygiène).

Vous participerez aux temps institutionnels (réunions d'équipe, réunions de projets personnalisés, bilan, etc.)

Vous devrez vous assurer du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Vous veillerez à l'organisation et au bon déroulement des activités de l'atelier : gestion des stocks, planification des commandes, gestion des approvisionnements, création de menus pour le pôle restauration.

Vous favoriserez un environnement de travail inclusif et stimulant, adapté aux capacités de chaque membre de l'équipe.



Date limite du dépôt de candidature : 31/12/2024

CV + Lettre de motivation par mail à l'attention de la Cheffe de service de production : secretariat.direction.aklbb@adpep34.org

Par accord d'entreprise, les candidatures internes sont à adresser directement au Siège à : contact-siege@adpep34.org

