

Préciser qui est l'annonceur

ADAPEI 27

Vous êtes ?

une entreprise

Vous proposez ?

Une offre d'emploi

Nature de l'offre d'emploi

CDI

L'offre de recrutement - Entreprises

Titre de l'offre d'emploi

Moniteur d'Atelier (H-F) Activité Restauration en Cuisine Centrale

Nombre de postes à pourvoir

1

Secteur d'activité

MEDICO-SOCIAL

Lieu d'activité

BERNAY

Début de contrat

01/04/2025

Présentation de l'offre - Les Missions - Profil - Conditions d'exercice

Rejoindre l'AD APEI 27, c'est choisir d'œuvrer au service d'un projet sociétal ambitieux : « être acteur d'une société solidaire et inclusive ». C'est rallier un collectif engagé, porteur de valeurs humaines fortes et motivé à innover au service d'une ambition : « permettre aux personnes accompagnées d'être actrices de leur vie ». C'est aussi cultiver pour soi ce pouvoir d'agir, donner ainsi un sens profond à son engagement et s'ouvrir à de nouvelles perspectives.

Première association du département de l'Eure, affiliée à l'UNAPEI, l'ADAPEI 27 gère 22 établissements et accompagne, chaque jour, près de 1300 personnes, adultes et enfants, en situation de handicap intellectuel et/ou psychique grâce à l'engagement et au professionnalisme de ses 520 collaborateurs.

Sous la responsabilité du Directeur d'Etablissement et/ou de son représentant, vous encadrez et animez une équipe de Travailleurs Handicapés pour l'activité restauration en cuisine centrale.

Vous assurez le fonctionnement de la production en Cuisine Centrale et du self de l'établissement : réception, préparation, mise en forme, réchauffage et service des plats livrés par la cuisine centrale, plonge, entretien des équipements de la cuisine et des locaux, gestion des commandes et des stocks (consommables et produits

d'entretien et d'hygiène)

En relation avec l'équipe médico-sociale, vous évaluez les compétences sociales et professionnelles des personnes accompagnées, de l'identification des besoins aux attentes afin de favoriser le maintien, le développement et la reconnaissance de leurs compétences. Vous veillez au soutien social et professionnel lié à l'autonomie de chacun.

Dans ce contexte, vous serez pleinement associé à l'élaboration du projet d'accompagnement personnalisé des Travailleurs et participerez à notre démarche qualité.

Vous êtes **titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Bac, Bac Pro., Brevet technique ...)**, une certification et une expérience dans le secteur du travail protégé seront appréciés : CQFMA, certificat de branche.

La connaissance des normes HACCP est nécessaire.

CDI Poste à temps plein : 1 ETP	À pourvoir dès que possible	Rémunération CCNT 1966 – Annexe 10. Prime mobilité.	Plan dynamique de développement des compétences. Jours non travaillés.	Prévoyance et Mutuelle avec participation employeur à 60 %	Avantages CSE : cinéma, chèques vacances...
---------------------------------------	--------------------------------	--	---	--	--

Dans le cadre de notre politique Diversité, nous adoptons « l'égalité des chances ». Nous sommes convaincus que vos compétences et votre savoir-être passent avant tout !

Processus de recrutement : Sélection des candidatures et entretien avec la Direction d'établissement.

Annonce en ligne ou Site web de l'annonceur

<https://www.adapei27.fr/emploi/moniteur-datelier-h-f-activite-restauration-et-cuisine-centrale-cdi-1-etp/>

Date de validité de l'offre d'emploi

31/03/2025

Pour Postuler

E-mail

younes.ouazir@adapei27.fr