



Moniteur d'atelier cuisine (H/F)

CDI à temps complet

Pôle Travail-Site Bordères-sur-Echez

L'ADAPEI des Hautes-Pyrénées est une association à but non-lucratif de parents et d'amis œuvrant pour la représentation et la défense des intérêts des personnes en situation de handicap intellectuel, psychique, d'autisme et de polyhandicap.

Avec une présence sur trois bassins du département, l'ADAPEI est la première association médico-sociale des Hautes-Pyrénées. Les familles composent le conseil d'Administration qui définit les orientations stratégiques au bénéfice de 850 personnes en situation de handicap.

L'ADAPEI, association dynamique, innovante, engagée et porteuse d'une politique managériale éthique et responsabilisante, emploie plus de 700 salariés permanents et non permanents.

Vos Missions :

Sous la Responsabilité du Responsable Activité Services, le Moniteur d'Atelier Cuisine a pour missions principales :

- Responsabilité de l'encadrement des travailleurs handicapés dans les activités de l'atelier Cuisine
 - Assure un accompagnement constant des travailleurs dont il a la responsabilité pendant les activités d'atelier
 - Assure le respect des consignes de fonctionnement arrêtées par la Direction (respect des horaires, consignes de sécurité, hygiène ...)
- Responsabilité de la production à réaliser, de ses délais et de son contrôle à l'atelier Cuisine
 - Assure la confection des préparations culinaires de l'établissement
 - Met en œuvre l'ensemble des techniques à sa disposition pour assurer une prestation de qualité et respecter les régimes alimentaires des usagers (diabétiques, sans sel, mixés, lisses...)
 - Veille tout particulièrement à la mise en œuvre des règles d'hygiène définies par la méthode HACCP
 - Entretien et nettoie le poste de travail et les équipements
 - Peut être amené(e) à être en relation avec les fournisseurs, à réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
 - Seconde le chef cuisinier dans ses tâches quotidiennes et assure la continuité du service en son absence
 - Fait respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- Participation aux actions de soutien des personnes handicapées relevant de l'atelier Cuisine
 - Participe à l'élaboration du projet personnalisé des travailleurs
 - Aide à l'insertion des travailleurs dans les ateliers



Vos compétences et qualités :

- Discrétion, autonomie, initiative et esprit d'équipe, respect des personnes en situation de handicap
- Sens de l'organisation du travail, respect des consignes et modes d'intervention.
- Cuisinier confirmé
- Expérience en matière d'accompagnement de Travailleurs Handicapés
- CAP cuisine

Vos conditions d'emploi :

- Convention Collective 66
- Rémunération suivant la reprise d'ancienneté à partir de 1766 euros bruts / mois
- Mutuelle entreprise + avantages CSE
- Prime Ségur de 238€ bruts/mois pour un temps plein
- Lieu de travail : Bordères sur Echez

- Vous appréciez le travail en équipe et êtes habitué(e) au reporting auprès de votre responsable.

- Vous êtes curieux(se) et en recherche constante d'outils et de contenus permettant d'améliorer votre pratique professionnelle.

- Vous disposez d'aptitudes de communication, d'écoute, d'observation et de discrétion.

➔ Alors n'hésitez plus et venez rejoindre **une association dynamique et engagée !**

Poste à pourvoir le plus rapidement possible

Poste ouvert à l'ensemble du personnel de l'ADAPEI quelle que soit sa durée de travail ainsi qu'aux candidatures externes - Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

Si vous souhaitez postuler, merci d'adresser votre candidature (**lettre de motivation et C.V.**) sous la référence « **141** » **avant le 30/04/2024** de préférence par mail à l'adresse candidature@adapei65.fr ou par courrier à ADAPEI des Hautes-Pyrénées – Service R. H. – 5 avenue Foch - 65100 LOURDES

Date de diffusion : 02/04/2024

