



Moniteur d'atelier cuisine / self (H/F)

**Pôle Travail – Site de Bordères-sur-Echez
CDI – Temps complet**

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. L'ADAPEI emploie plus de 700 salariés permanents et non permanents.

Le pôle Travail composé de deux ESAT (L'envol et Les trois soleils) accompagne 340 travailleurs en situation de handicap avec des activités multiples telles que scierie, menuiserie, ferronnerie, cimenterie, câblage, logistique, blanchisserie, espaces verts, restauration collective, conditionnement, maraîchage, légumerie, sous-traitance industrielle : aéronautique, électronique, électroménager et un atelier FALC.

Le Pôle Travail possède aussi des ateliers de Restauration collective et différents selfs : Le self de Bordères qui produit en moyenne 180 repas/jour, le self de Lourdes qui produit en moyenne 90 repas/jour et le Self sur le site de l'AFPA qui produit en moyenne 100 repas/jour.

Vos Missions :

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

- Organise et participe aux prestations de type traiteur
- Assure la confection des préparations culinaires sur les selfs de l'établissement,
- Assure le remplacement des moniteurs au sein des différents selfs du Pôle travail
- 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,
- 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 :

- Connaissance des normes d'hygiène, de sécurité
- 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, CAP Cuisine souhaité
- Diplôme de moniteur d'atelier serait un plus
- Expérience en matière d'accompagnement de Travailleurs Handicapés

Vos conditions d'emploi :

- Convention Collective 66
- Rémunération suivant la reprise d'ancienneté à partir de 1766 € bruts/mois*
- Indemnité métier socio-éducatif: 238€ bruts /mois
- Mutuelle entreprise + avantages CSE
- Lieu de travail : BORDERES-SUR-ECHEZ

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 « **164** » **avant le 31/08/2024** 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

ADAPEI des Hautes-Pyrénées

Siège Social : 5, avenue Foch – BP 215 – 65106 Lourdes Cedex

Courriel : candidature@adapei65.fr

Association reconnue d'intérêt général - SIREN 775 639 008 – APE 8710B