

recrute
MONITEUR D'ATELIER - RESTAURATION H/F

CDI Temps Complet - CCNT 1966 - Coefficient 411

Acteur régional en Occitanie, l'Arseaa intervient auprès de 17000 personnes en situation de handicap, en risque d'exclusion, en situation de vulnérabilité...

Notre association forme aussi les futur-e-s professionnel-le-s de l'intervention sociale et les professionnel-le-s en exercice.

1700 co-élaborateurs-ices et 180 travailleurs-euses d'ESAT investi-e-s au sein de 11 pôles
110 M€ de budget annuel mobilisé

Rejoignez le Pôle Pousiniès Bordeneuve

**MISSIONS
PRINCIPALES**

En lien avec les valeurs inscrites au Projet Associatif et le PADA, le Projet de Pôle et d'Etablissement/ Service, le-a Moniteur-riche d'atelier Restauration assure la production des repas tout en accompagnant une équipe de travailleurs en situation de handicap.

Intégré-e à l'ESAT et sous l'autorité de la Responsable d'unité, ses missions principales sont :

- Réaliser des repas de type cuisine restaurant/traiteur en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) ;
- Participer au suivi traçabilité et gestion documentaire obligatoire (PMS) ;
- Participer au suivi commande, livraison, gestion des stocks en lien avec le moniteur principal ;
- Assurer un renfort en cuisine centrale si nécessaire ;
- S'inscrire dans une équipe de travail (cuisine-restaurant-hôtel-cuisine centrale) qui accompagne et forme aux techniques professionnelles des personnes en situation de handicap ;
- Participer à l'élaboration des projets personnalisés des travailleurs en situation de handicap en lien avec une équipe pluridisciplinaire et veiller à leur mise en œuvre ;
- Utiliser les outils professionnels mis à disposition dans les différents domaines (technique, RH, accompagnement) ;
- Participer à des groupes de travail transverses sur des thématiques diverses en lien avec l'accompagnement, le projet de service et la démarche qualité du Pôle.

Temps de travail : 1 ETP externat (annualisé).

Emploi du temps : du lundi au vendredi, en fonction des besoins de service.

**PRÉREQUIS
TECHNIQUES**

Titulaire du CAP Cuisine (diplôme exigé) ;

Expérience de travail auprès de la population adulte handicapée souhaitée ;

Expérience de travail en restauration traditionnelle et traiteur exigée ;

Expérience de travail en restauration collective souhaitée.

**COMPÉTENCES
& QUALITÉS**

Capacité d'écoute, de travail en équipe, de communication et de transmission d'informations ;

Travailler en équipe pluri-professionnelle ;

Rigueur et organisation ;

Capacité de transmission des techniques professionnelles ;

Autonomie et capacité de prise de décision.

**LIEU D'EXERCICE
PRINCIPAL**

Pôle Pousinies-Bordeneuve - St Etienne de Tulmont (82)

**ENVOI DE VOTRE
CANDIDATURE**

Date limite de dépôt : 30/09/2025 - Poste à pourvoir : 01/10/2025

Adressez votre lettre de motivation et votre CV - **FAC 2025-190**

à **Madame CHAREYRE Stéphanie - Directrice du Pôle**

polepousiniesbordeneuve@arseaa.org