

Type d'établissement	Nom de l'établissement
Structures ESAT	ESAT du Haut Vivarais à ROIFFIEUX
Poste à pourvoir	
Moniteur ou Ouvrier de production CUISINE (H/F)	
Type de contrat	
CDD	
Date de prise de fonction	
Dès que possible	
Temps de travail	
1 ETP soit 35 Heures/Semaine	
Description du poste proposé	
<p>Au sein de la Cuisine centrale de l'ESAT du Haut-Vivarais, pour seconder le chef de cuisine, votre principale mission est de réaliser les repas pour les résidents des foyers et travailleurs de l'ADAPEI ainsi que nos clients externes (cantines scolaires, maisons de retraite...).</p> <p>Vous préparez des repas "fait maison" principalement avec des produits frais et inspirés de la cuisine traditionnelle dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des engagements contractuels et du projet de restauration. Ainsi, vos principales missions sont les suivantes :</p> <p><u>Organisation de la production culinaire / la mise en place du self :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'élaboration des menus en respectant les régimes - Préparer et organiser la production des repas (liaisons chaudes) en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de températures...) ainsi que les préconisations médicales (respect des régimes) - Répartir les TH sur les postes de travail en fonction de divers paramètres : temps de travail, nature de l'activité, délai imposé par le client, capacités et souhaits propres à chacun. - Participer activement à la gestion de l'approvisionnement : réception des marchandises, réalisation des inventaires, gestion des stocks et préparation des commandes fournisseurs - Assurer l'entretien des locaux de la cuisine - Contribuer à la sécurité et à l'accompagnement des personnes dans leur démarche de développement de compétences « métier » - Tâches supplémentaires en fonction des besoins du service : participer aux livraisons des repas, au fonctionnement du Self, dressage des plats ... - Produire un compte-rendu de production : informatique et/ou papier - Contrôler le travail effectué selon les cahiers des charges (clients) <p><u>Apprentissage / encadrement de Travailleurs Handicapés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'intégration du Travailleur Handicapé à son poste : Accueillir et présenter l'atelier (fonctionnement et activités) - Participer à la réalisation de « fiches produits » ou modes opératoires de cuisine - Participer à l'évaluation des savoir-faire professionnels des TH pour chaque poste de l'atelier lors d'entretiens dans le cadre du projet individualisé. - Contribuer aux apprentissages des TH (adapter les apprentissages, former, relayer les besoins 	

en formation...)

- Veiller au port des Equipements de Protection Individuelle et à la bonne utilisation des outils de travail

Activités de soutien :
 Réaliser ou participer à des activités en faveur des TH : Ateliers en lien avec la cuisine, éventuellement extra professionnels favorisant le maintien de l'autonomie
 Remplacements ponctuels du moniteur principal, notamment :

- Aider au fonctionnement de l'ensemble de l'atelier cuisine
- Commander les matières premières et contrôler la qualité et les quantités
- Contrôler les factures / Bons de Livraison
- Effectuer les prélèvements pour analyses sanitaires

Participer à la préparation d'évènements / repas à thème (approvisionnement, mise en place...)
 Participer à la relation client
 Participer aux réunions éducatives et à thème organisées dans l'ESAT
 Contribuer à la démarche Qualité de l'Association

Qualifications demandées

CAP en cuisine ou production culinaire + 7 ans d'expérience ou Brevet Professionnel + 5 ans d'expérience technique Ou Certificat de Branche de Moniteur d'Atelier.

Expérience professionnelle demandée

Expérience souhaitée 3 ans

Particularité(s) ou exigence(s) du poste

Capacité à faire preuve de patience, de pédagogie, d'écoute et d'observation
 Normes HACCP Permis B exigé
 Connaissances générales liées aux pathologies mentales et psychiques
 Capacité à gérer des situations conflictuelles
 Word, Excel et autres logiciels liés à la production

Convention Collective appliquée / Rémunération

CCNT du 15 mars 1966 : Rémunération : Grille : Ouvrier de production - 376 (coefficient de base, temps plein, hors ancienneté) : 1601.98 € selon expérience

Date d'émission de l'offre d'emploi

24/09/2021

Date limite des candidatures

23/10/2021

Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter

ADAPEI 07 SECTEUR TRAVAIL
Mail : recrutement@adapei07.fr