

Type d'établissement	Nom de l'établissement
Structures ESAT	ESAT du Haut Vivarais à ROIFFIEUX
Poste à pourvoir	
Chef de cuisine (H/F) / Responsable UCP Cuisine	
Type de contrat	
CDI	
Date de prise de fonction	
Dès que possible	
Temps de travail	
1 ETP soit 35 Heures/Semaine du lundi au vendredi	
Description du poste proposé	
<p>Au sein de l'unité centrale de production (UCP) de l'ESAT du Haut-Vivarais, votre principale mission est d'assurer l'encadrement des moniteurs d'atelier en termes de suivi de la production et des projets personnalisés au sein d'un Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT). En tant que chef de cuisine, vous êtes garant de la construction d'une offre alimentaire adaptée aux besoins et attentes de nos clients internes et externes et de la fabrication de repas "fait maison" principalement avec des produits frais dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</p> <p>Vous organisez et supervisez la production en veillant aux cahiers des charges des clients (qualité-quantité-prix-délai)</p> <p>Ainsi, vos principales missions sont les suivantes :</p> <p><u>Organisation de la production culinaire / mise en place du self / gestion commerciale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Superviser le fonctionnement de l'ensemble de l'atelier cuisine - Manager une équipe de 7 professionnels et d'environ 20 travailleurs handicapés - Proposer, coordonner et suivre les plannings/horaires, animation des équipes - Gérer les commandes et les relations fournisseurs, stocks (denrées périssables...) - Coordonner le suivi des indicateurs de la production et contrôler le travail effectué selon les cahiers des charges (clients) - Assurer le suivi clientèle au plan technique et relationnel en lien avec N+1 - Assurer ponctuellement des remplacements de moniteurs d'atelier <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 - Participer à la réalisation de « fiches produits » liés aux différentes tâches de l'atelier - Evaluer les savoir-faire professionnels et contribuer aux apprentissages des travailleurs - Réaliser régulièrement des entretiens individuels avec les TH. - Veiller au port des Equipements de Protection Individuelle et à la bonne utilisation des outils de travail 	

Mission insertion vers le milieu ordinaire / ouverture sur l'extérieur :

- Mettre en place des actions d'accompagnement pour l'employabilité des TH en milieu ordinaire de travail (entreprises, collectivités...)
- Participer à la prospection commerciale de nouveaux marchés
- Assurer un suivi rapproché de l'insertion des TH en milieu ordinaire auprès d'interlocuteurs identifiés

Qualifications demandées

CAP - Brevet Professionnel en cuisine ou production culinaire + 7 ans d'expérience
Certificat de Branche de Moniteur d'Atelier apprécié

Expérience professionnelle demandée

Expérience souhaitée 7 ans

Particularité(s) ou exigence(s) du poste

Capacité relationnelle
Normes HACCP Permis B exigé, connaissance outil de gestion de cuisine
Connaissances générales du handicap appréciées

Convention Collective appliquée / Rémunération

Rémunération selon CCNT du 15 mars 1966, qualifications et expériences professionnelles en lien avec le poste

Date d'émission de l'offre d'emploi

22/04/2022

Date limite des candidatures

10/05/2022

Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter

ADAPEI 07 SECTEUR TRAVAIL
Mail : recrutement@adapei07.fr