

OFFRE D'EMPLOI

Présentation de L'ADAPEI 07

L'Adapei 07 est une Association (loi 1901) fondée en 1963 à l'initiative de parents soucieux de l'éducation et de l'avenir de leurs enfants souffrant d'un handicap intellectuel, l'association conserve et revendique ce caractère familial. Elle accueille et accompagne tout au long de la vie, des personnes en situation de handicap, dans ses établissements comme en milieu ordinaire. Elle agit pour que toute personne déficiente intellectuelle, avec ou sans troubles associés, dispose d'une solution d'accueil, d'accompagnement et qu'elle soit partie prenante d'une société inclusive et solidaire.

L'Adapei 07 défend également les droits des familles pour que la survenue du handicap ne soit pas synonyme d'exclusion sociale.

Son offre médico-sociale est structurée autour de quatre pôles d'accompagnement :

- Le secteur Enfance (IME)
- Le secteur Hébergement (FH - FV – FAM – SAJ)
- Le secteur Travail (ESAT – EA)
- Le secteur services et développement (SAJ - Résidence Appartement – PCPE - UEMA – SESSAD – Plateforme de Répit – Cafés des Aidants - GEMs – SAVS – C360 – CEJ-JR - Tremplin H Pro)

Type d'établissement	Nom de l'établissement
SECTEUR TRAVAIL	ESAT HAUT VIVARAIS (ROIFFIEUX)

Présentation de l'établissement

Les Etablissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) sont des établissements médico-sociaux qui ont pour objectif l'insertion sociale et professionnelle des adultes handicapés. Ils accueillent des personnes dont les capacités de travail ne leur permettent pas de travailler dans une entreprise ordinaire ou adaptée ou d'exercer une activité professionnelle indépendante.

L'ESAT est situé sur la commune de Roiffieux :

- 131 adultes handicapés sont actuellement salariés de l'ESAT de Roiffieux, principalement des personnes déficientes intellectuelles et/ou psychiques pouvant présenter des troubles associés.
- 113 personnes accompagnées sur le site de Roiffieux et 18 sur l'antenne d'Empurany.

Plusieurs activités sont proposées :

- Unité centrale de production alimentaire
- Activité « espaces verts », entretien et travaux divers auprès de particuliers ou d'entreprises,
- Atelier « sous-traitance », prestations diverses en adéquation avec les besoins des entreprises locales,

OFFRE D'EMPLOI

- Blanchisserie, - Atelier "logistique" : gestion de stock pour les entreprises
Poste à pourvoir
SECOND DE CUISINE H/F
Type de contrat
CDI
Date de prise de fonction
Dès que possible
Temps de travail
1 ETP soit 35 heures / semaine
Qualification(s) demandée(s)
CAP ou Brevet Professionnel en cuisine + 5 ans d'expérience Certificat de Branche de Moniteur d'Atelier apprécié.
Descriptions du poste proposé
Au sein de l'unité centrale de production (UCP) de l'ESAT du Haut-Vivarais, votre principale mission est de réaliser en lien direct avec le Chef de cuisine les repas pour les résidents des foyers et travailleurs de l'ADAPEI ainsi que nos clients externes (cantines scolaires, maisons de retraite...). Véritable relais, vous le relayez dans la gestion courante et préparez des repas "fait maison" principalement avec des produits frais dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des engagements contractuels et du projet de restauration collective. Ainsi, vos principales missions sont les suivantes : Organisation de la production culinaire / la mise en place du self - Seconder le chef de cuisine dans la gestion courante de la cuisine centrale - Collaborer à la gestion administrative de la cuisine, commandes, clients, stock - 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

OFFRE D'EMPLOI

- Contrôler le travail effectué selon les cahiers des charges (clients)
- Organiser et veiller à l'entretien des locaux de la cuisine
- Tâches supplémentaires en fonction des besoins du service : participer aux livraisons des repas, au fonctionnement du Self, dressage des plats ...

Apprentissage / encadrement de Travailleurs Handicapés

- Participer à l'intégration du Travailleur Handicapé à son poste : Accueillir et présenter l'atelier
- Participer à la réalisation de « fiches produits » liés aux différentes tâches de l'atelier
- Evaluer les savoir-faire professionnels des travailleurs et contribuer aux apprentissages
- Veiller au port des Equipements de Protection Individuelle et à la bonne utilisation des outils de travail

Elaboration d'un projet personnel et individuel

- Assurer le suivi individuel des TH en référence : réaliser un bilan de synthèse sur le comportement et activités professionnelles réalisées ; échanger avec l'équipe médico-sociale
- Participer aux réunions de synthèses du projet des TH en référence

Activités de soutien

- Réaliser ou participer à des activités en faveur des TH : Ateliers en lien avec la cuisine,
- Participer à la préparation d'événements / repas à thème
- Animer des réunions d'atelier et éducatives à thème organisées dans l'ESAT

Contribuer à la démarche Qualité de l'Association

Expérience(s) professionnelle(s) et aptitude(s) requise(s)

- Expérience souhaitée 5 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 / rémunération

OFFRE D'EMPLOI

Rémunération selon CCN du 15 mars 1966 Coefficient 434 – 1 862.71€ (temps plein, hors ancienneté et SEGUR)	
Date de l'émission de l'offre d'emploi	Date limite des candidatures
30/10/2023	15/11/2023
Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter	
Merci d'envoyer votre candidature par e-mail. ADAPEI 07 – A l'attention de Madame Charlène PINEAU, Directrice des Ressources Humaines, Mail : recrutement@adapei07.fr	