

## 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 en défendant également les droits des familles pour que la survenue du handicap ne soit pas synonyme d'exclusion sociale.

L'Adapei 07 accueille et accompagne tout au long de 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.

En sa qualité d'organisme gestionnaire reconnu sur son territoire, son offre médico-sociale est structurée autour de quatre pôles d'activité pour les accompagnements :

- 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 – GEMs – SAVS – C360 – Tremplin H Pro)

Type d'établissement	Nom de l'établissement
ESAT	ESAT DU HAUT VIVARAIS

### 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,
- Blanchisserie,
- Atelier "logistique" : gestion de stock pour les entreprises

## OFFRE D'EMPLOI

L'ADAPEI 07 recherche un/une :	
<b>Second de Cuisine H/F</b>	
Date de l'émission de l'offre d'emploi	Date limite des candidatures
30/04/2024	30/05/2024
Type de contrat	Lieu de travail
CDI	ESAT HV - ROIFFIEUX
Date de prise de fonction	
Dès que possible	
Temps de travail	
35H/Semaine – 1 ETP	
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	
<p>Au sein de l'unité centrale de production (UCP) de l'ESAT, la principale mission du second de cuisine est de réaliser, sous la responsabilité fonctionnelle du Chef de cuisine, les repas pour les clients internes et externes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des engagements contractuels et du projet de restauration collective.</p> <p><b>ACTIVITÉS :</b></p> <p>Organisation de la production culinaire / la mise en place du self :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Seconder le chef de cuisine dans la gestion courante de la cuisine centrale</li> <li>➤ Collaborer à la gestion administrative de la cuisine, commandes, clients, stock</li> <li>➤ Participer à l'élaboration des menus en respectant les régimes/allergie</li> <li>➤ Assister l'équipe de production chaude et de production froide selon les besoins</li> <li>➤ Allotir la partie froide des prestations et s'assurer de la conformité des grammages et quantités délivrés à chaque client</li> <li>➤ Organiser les tournées du livreur pour être plus efficaces</li> <li>➤ Maîtrise du logiciel de gestion de la cuisine</li> <li>➤ Préparer et organiser la production des repas en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène</li> <li>➤ Contrôler le travail effectué selon les cahiers des charges (clients)</li> <li>➤ Organiser et veiller à l'entretien des locaux de la cuisine</li> <li>➤ Tâches supplémentaires en fonction des besoins du service : participer aux livraisons des repas, au fonctionnement du Self, dressage des plats ...</li> </ul>	

## OFFRE D'EMPLOI

### 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
- Encadrer et former les travailleurs aux différentes tâches suivant leurs compétences
- Accompagner les travailleurs en difficultés
- Evaluer les savoir-faire professionnels des travailleurs et contribuer aux apprentissages
- Faire appliquer aux travailleurs les règles d'hygiène définies dans le P.M.S.
- 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'évènements / repas à thème
- Animer des réunions d'atelier et éducatives à thème organisées dans l'ESAT

### 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

Rémunération selon CCN du 15 mars 1966

Coefficient de base 411– 1 766.92€ (hors ancienneté)

Revalorisation salariale Avril 2022

### Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter

Merci d'envoyer CV et lettre de motivations par e-mail.  
ADAPEI 07 – A l'attention de Madame Charlène PINEAU, Directrice Ressources Humaines,  
Mail : [recrutement@adapei07.fr](mailto:recrutement@adapei07.fr)