

## O F F R E D ' E M P L O I

### 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 Avenir

### 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 Lalevade, en plein cœur de l'Ardèche Méridionale. Une antenne est située à Viviers.

65 adultes handicapés sont actuellement pris en charge à l'ESAT Avenir, principalement des personnes déficientes intellectuelles et ou psychiques pouvant présenter des troubles associés.

Plusieurs activités sont proposées :

- Atelier « restauration »
- 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.
- Atelier "Bois" : composteurs

**O F F R E D ' E M P L O I**

<b>L'ADAPEI 07 recherche un/une :</b>	
<b>SECOND DE CUISINE H/F</b>	
<b>Date de l'émission de l'offre d'emploi</b>	<b>Date limite des candidatures</b>
05/06/2024	21/06/2024
<b>Type de contrat</b>	<b>Lieu de travail</b>
CDD de remplacement	LALEVADE D'ARDECHE
<b>Date de prise de fonction</b>	
A compter du 01/07/2024 et jusqu'au 26/07/2024	
<b>Temps de travail</b>	
35H/Semaine – 1 ETP	
<b>Qualification(s) demandée(s)</b>	
DIPLOME DE NIVEAU 3 - CAP OU BEP CUISINE ET EXPERIENCE AU MOINS 5ANS	
<b>Descriptions du poste proposé</b>	
<p>Au sein de l'unité centrale de production (UCP) de l'ESAT du Haut-Vivarais, la 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...).</p> <p><b><u>Organisation de la production culinaire / la mise en place du self</u></b></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</li> <li>• Préparer et organiser la production des repas (liaisons chaudes) 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> <p><b><u>Apprentissage / encadrement de Travailleurs Handicapés</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à l'intégration du Travailleur Handicapé à son poste : Accueillir et présenter l'atelier</li> <li>• Participer à la réalisation de « fiches produits » liés aux différentes tâches de l'atelier</li> <li>• Evaluer les savoir-faire professionnels des travailleurs et contribuer aux apprentissages</li> <li>• Veiller au port des Equipements de Protection Individuelle et à la bonne utilisation des outils de travail</li> </ul>	

## O F F R E D ' E M P L O I

### **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

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

Expérience souhaitée 5 ans

Permis B

Maintenance, entretien et propreté des établissements

Sécurité et sureté

Transmission de l'information

Méticuleux, rigoureux

Réglemmentations d'hygiène

Capacité à garantir la santé et la sécurité des personnes accompagnées

### **Particularité(s) ou exigence(s) du poste**

Fonctionnement en équipe et en réseau

Positionnement de la personne au cœur du dispositif

Optimisation des ressources et de la qualité de la prise en charge

Assurer les conditions d'hygiène et de sécurité

Connaissance des situations de handicaps

Discrétion et respect de la confidentialité des informations recueillies en lien avec les situations des personnes accompagnées.

Contribuer à la démarche Qualité menée au sein de l'Association

### **Convention collective / rémunération**

Rémunération selon CCN du 15 mars 1966

Coefficient de base 411 soit 1 763,99€ (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)