

UN ENCADRANT RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Vous cherchez un métier qui a du sens et souhaitez contribuer à l'épanouissement et à l'inclusion des personnes en situation de handicap ? Rejoignez-nous !

L'ESAT accueille des personnes en situation de handicap (déficience intellectuelle et psychique) de 20 à 62 ans. L'E.S.A.T. favorise le développement de leurs aptitudes et compétences professionnelles et personnelles.

Les tâches proposées en ESAT s'effectuent soit au sein même de l'établissement, soit sous forme de prestations chez le client. Dans les deux cas, elles sont adaptées au handicap et encadrées pour permettre à l'ouvrier d'évoluer dans un milieu protégé, favorable à sa réussite. L'ESAT représente un acteur économique à part entière, qui parvient à concilier les missions médico-sociales et les exigences de productivité.

Les missions :

- Encadre des Ouvriers ayant comme activité professionnelle « agent de restauration ou commis de cuisine » :

Cuisine satellite (80% fonction principale) :

- Réception des plats livrés par la cuisine centrale, préparation et mise en place des entrées / desserts et remise en température des plats

- Encadre le service en salle et au self

Cuisine centrale (20% fonction secondaire en remplacement) :

- Accompagne les Ouvriers dans la réalisation des plats selon un plan de production et des fiches recettes

- Veille et participe à l'entretien des équipements, locaux de production et d'accueil du public
- Applique et fait appliquer la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (HACCP, Plan de Maîtrise des Risques, ...) et sécurité (port des EPI)
- Peut-être amené à participer à des prestations d'animation chez les clients (ex : fête de fin d'année, buffets, ...)
- Participe à la démarche d'amélioration continue de la qualité
- Accompagnement éducatif et social des personnes qu'il encadre afin de les faire progresser dans leurs compétences et connaissances
- Collaboration étroite avec l'équipe médico-sociale
- Assure la transmission d'informations écrites et orales, et garanti ainsi la traçabilité et le bon déroulé de l'accompagnement.

Le poste :

 **CDI à temps plein (39 heures)**, à pourvoir dès le 15 septembre 2025

 ESAT Le Point du Jour, situé au Chemin de Silvange - 57120 PIERREVILLERS

 Du lundi au vendredi : 9h-17h
Le mercredi : 9h-16h

 Rémunération selon la grille cadre CCN 66 (Reprise d'ancienneté possible) :

Entre **1763 €** et **2798 €** bruts mensuels + **238 €** bruts d'indemnité Laforcade

Conditions d'accès au poste :

- Etre titulaire d'un diplôme professionnel en restauration / cuisine collective
- Expérience professionnelle : minimum 5 ans
- Qualités humaines et relationnelles attendues
- Capacités rédactionnelles, d'adaptation et pédagogique
- La connaissance de la population accueillie en ESAT est un plus

Les avantages :

-  CSE (billetterie loisirs à des tarifs préférentiels)
-  Prise en charge à hauteur de 50 % du montant de la mutuelle
-  Formations (réglementaires, certifiantes,...)

Merci d'adresser votre candidature à
l'attention de Madame Sabrina FRANTZ,
Responsable de Développement RH
Par mail : offredemploi@apeivo.fr

