

**ADAPEI PAPILLONS BLANCS D'ALSACE**  
recrute pour son établissement « ESAT de Pfastatt »

**1 Moniteur d'Atelier Cuisine à temps plein en CDI (H/F)**

**MISSIONS**

Sous l'autorité du Directeur adjoint et du Responsable de Production, conformément aux valeurs associatives et aux dispositions applicables à l'établissement, il/elle aura les missions principales suivantes au sein d'une cuisine centrale d'un ESAT :

- Accompagner professionnellement des personnes en situation de handicap
- Planifier et organiser les opérations de production de repas avec son équipe de travailleurs
- Participer aux opérations logistiques (gestion des stocks, approvisionnement, livraison)
- Mettre à jour les indicateurs de production et gestion des travailleurs
- Participer et suivre le projet professionnel des travailleurs dont il/elle est référent(e)
- Faire l'interface entre les zones logistiques et les zones de production
- Former les travailleurs sur les pratiques liées à la production de repas
- Faire respecter les règles de sécurité de la zone Unité Centrale de Production (UCP)

**PROFIL**

Le/la candidate possède idéalement :

- un diplôme des métiers de la cuisine (type CAP)
- une expérience en production de repas au sein d'une cuisine centrale
- une expérience en management d'équipe en restauration collective
- une connaissances dans la préparation de repas mixés

Il/Elle devra posséder les qualités suivantes :

- Pédagogue,
- Avoir à cœur de partager les connaissances et le savoir-faire du métier
- Polyvalence, adaptabilité
- Sens des responsabilités
- Permis B exigé

**CONDITIONS**

**CDI** à temps plein, à pourvoir immédiatement

Rémunération dans le cadre de la Convention Collective du Travail de mars 1966

Adresser lettre de motivation et CV à :

**Adapei Papillons Blancs d'Alsace – ESAT de Pfastatt**  
A l'attention de Frédéric BARB – Responsable de Site  
8 rue Texunion - 68120 PFASTATT  
Mail : fbarb@adapeipapillonsblancs.alsace

Reçu le : .....

Affiché le : .....