

OFFRE D'EMPLOI

L'Institut Don Bosco est un acteur de l'action sociale et médico-sociale qui œuvre sur le territoire de la Nouvelle Aquitaine par la gestion de 43 établissements et services (plus de 1000 salariés) à destination de populations jeunes et adultes fragilisées par leur environnement social ou leur situation de handicap.

Son établissement et Services d'Aide par le Travail (ESAT), les ateliers Saint Joseph, accueille 90 personnes adultes en situation de handicap ne pouvant exercer momentanément ou durablement une activité professionnelle en milieu ordinaire de travail. Les activités de production de l'E.S.A.T sont centrées sur la production de confitures, la couture industrielle, la sous-traitance industrielle, les espaces verts, la maintenance et hygiène des locaux, l'hôtellerie et la restauration.

Nous recrutons pour cet établissement :

Moniteur d'atelier en Cuisine H/F en CDD
(longue durée remplacement de personnel)
Poste à temps complet basé à MERIGNAC

Missions principales :

Production :

- Réaliser des repas journaliers (environ 80 à 100 repas jours)
- Réaliser en fonction des demandes des prestations traiteurs (apéritif dinatoire, cocktail, formule repas...)
- Gérer les approvisionnements de la cuisine
- Exécuter le travail demandé : rendre un travail de qualité et respecter les délais.
- Contrôler le travail fait par les travailleurs handicapés.

Encadrement des travailleurs handicapés :

- Faire respecter les horaires, les consignes, la discipline, l'utilisation des machines, la propreté, l'entretien général, l'hygiène et la sécurité.
- Organiser le travail et distribuer les tâches selon les capacités et les savoir-faire de chacun.
- Etablir des rapports des travailleurs de son équipe.
- Apprentissage de nouveaux gestes techniques.
- Faire progresser le travailleur par les différentes tâches confiées.

Divers :

- Entretien régulièrement des moyens techniques mis à disposition.
- Fournir les éléments nécessaires à la comptabilité pour la facturation des repas.
- Participer aux réunions techniques de travail ou de synthèse.
-

Profil recherché :

- Travail en équipes pluridisciplinaires, bon relationnel et ouverture d'esprit
- Capacité d'encadrement de groupe et individualisé
- Elaboration d'évaluation technique
- Garant de la sécurité des biens et des personnes
- Participation active à la dynamique institutionnelle et associative
- Capacité à rédiger des écrits professionnels



Contraintes liées au poste :

Horaires de travail du lundi au jeudi : 8h15- 16h00

Horaires de travail du vendredi : 8h15- 12h15

Pas de travail le week-end

Diplôme :

Titulaire d'un diplôme de cuisinier avec une expérience significative dans le poste

Une expérience et/ou un diplôme dans le secteur social serait un plus (type CQFMA, CBMA)

Rémunération selon profil et CCN 66.

Dépôt des candidatures : CV et lettre de motivation par mail à l'attention de :

Monsieur le Directeur de l'ESAT, jrequeme@institut-don-bosco.fr

Référence de l'annonce : *ESJ/JR/CUI0322*