



L'ESSOR Recrute

Intitulé du poste : **Moniteur d'atelier en Restauration collective (H/F)**

Date de dépôt de l'annonce : 15/05/2025

Date de fin de validité de l'annonce : 13/01/2026

Lieu d'affectation : Monguilhem

Date de prise d'emploi : 30/05/2025

Expérience : Souhaitée

Connaissance : Titulaire d'un BAC PRO Cuisine ou BTS Restauration collective

Type de contrat : CDI

Etablissement : TERRES D'ARMAGNAC

Description de l'annonce :

A propos de l'association :

L'Association L'ESSOR, reconnue d'utilité publique, regroupe 50 établissements et services, avec près de 1000 salariés œuvrant dans le secteur social et médico-social. Pour plus d'informations, visitez notre site web : www.essor.asso.fr

L'ESSOR Terres d'Armagnac recherche pour son Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail (ESAT) situé à Monguilhem :

1 Moniteur d'atelier en Restauration collective (H/F)

CDI – Temps plein

Le poste est basé à **Monguilhem** au sein de notre cuisine centrale, avec interventions possibles sur d'autres sites comme La Palombière

DATE DE PRISE D'EMPLOI : Dès que possible

DÉFINITION DU POSTE

Sous la responsabilité de l'adjoint de direction de l'ESAT, vous intégrez l'équipe de la restauration collective en tant que Moniteur d'atelier. Votre rôle principal sera de manager une équipe de travailleurs en situation de handicap et de garantir la qualité des prestations culinaires fournies. Vos missions principales :

- Manager une équipe de travailleurs handicapés sur différents postes de la cuisine centrale : formation, développement des compétences, encadrement opérationnel, gestion des plannings.
- Veiller à la bonne exécution des commandes clients et assurer le suivi des prestations fournies.
- Assurer l'accompagnement individualisé des travailleurs handicapés, en lien avec leurs projets personnalisés.
- Être garant(e) du bon usage du matériel confié et de la qualité du travail de l'équipe.
- Assurer la prospection, la relation commerciale, et le suivi de la clientèle de l'atelier (étude de faisabilité, cahier des charges, gestion budgétaire, respect des marges, devis, délais, suivi qualité).

Informations complémentaires sur le poste :

- Le poste comprend des remplacements ponctuels sur le restaurant La Palombière, établissement relevant également de notre structure.
- Des interventions exceptionnelles peuvent être demandées lors d'événements en soirée ou certains jours fériés, en fonction des besoins du service

PROFIL ET QUALITÉS

- Titulaire d'un BAC PRO Cuisine ou BTS Restauration collective, vous justifiez d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine de la restauration collective.
- Maîtrise des normes HACCP indispensable.
- Connaissance approfondie des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine collective.
- Vous possédez de solides compétences managériales et une réelle capacité à travailler dans un environnement médico-social.
- Permis B exigé

Nous vous offrons :

- Une rémunération selon la classification : 1853 euros à 2800 euros selon ancienneté

- Des formations continues pour vous permettre d'évoluer au sein de notre structure
- Un environnement de travail dynamique et respectueux
- De nombreux avantages : Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur, œuvres sociales, congés conventionnels, prime mobilité vélo et prise en charge à 50% des frais de transports, congés annexes (congés enfants malades par exemple)

Les candidatures (lettre de motivation + CV) sont à envoyer à :

M. Karim MEZAIB,

Par courrier : DMS L'ESSOR Terres d'Armagnac

15 Place de la Mairie – 32240 MONGUILHEM

Ou par mail : k.mezaib@lessor.asso.fr

