



## L'ESSOR Recrute

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

Date de dépôt de l'annonce : 04/05/2026

Date de fin de validité de l'annonce : 01/08/2026

Lieu d'affectation : Monguilhem

Date de prise d'emploi : 10/05/2026

Expérience : Souhaitée

Connaissance : CAP/BEP en Hôtellerie Restauration

Type de contrat : CDI

Etablissement : TERRES D'ARMAGNAC

#### Description de l'annonce :

L'ESSOR, association reconnue d'utilité publique, 50 établissements et services, 1200 salariés, **agissant dans le secteur médico-social et social - [www.lessor.asso.fr](http://www.lessor.asso.fr), recherche pour L'ESSOR Terres d'Armagnac, pour L'Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail (ESAT) situé à Monguilhem :**

#### **1 Moniteur d'atelier en Restauration traditionnelle (H/F)**

**CDI – Temps plein**

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

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 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 : 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.
- Assister l'adjoint de direction de l'ESAT dans 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 la cuisine centrale, 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**

- CAP/BEP en Hôtellerie Restauration, vous justifiez d'une expérience professionnelle d'au moins 8 ans dans le domaine de la restauration.
- 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 de la convention collective 66
- 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 extralégaux, prime mobilité vélo et prise en charge à 50% des frais de transports, congés annexes (congés enfants malades avec maintien de la rémunération)

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

Mme Myriam DUVAL, Directrice

Par courrier : DMS L'ESSOR Terres d'Armagnac

15 Place de la Mairie – 32240 MONGUILHEM

Ou par mail :

m.duval@lessor.asso.fr & m.faure@lessor.asso.fr

