

MONITEUR DE CUISINE (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS



La Fondation Pluriel est un collectif engagé au service des personnes en situation de handicap, de dépendance ou de fragilité sociale. Parce que chaque personne est unique, nous accompagnons chacune d'elle dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses projets, en l'aidant à atteindre toute l'autonomie dont elle est capable, dans le cadre d'une inclusion raisonnée. Avec l'aide de nos partenaires, nous développons des dispositifs complémentaires afin de proposer des parcours fluides et sans ruptures, autour de la scolarisation, de la formation, du travail, de l'habitat, des loisirs, du soin...

TYPE DE CONTRAT : CDI
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT UPC Brognard

QUALIFICATION : Selon CC66
PRISE DE FONCTION : 01 juin 2022
REFERENCE DE L'OFFRE : 2022-120

LA STRUCTURE

VOS MISSIONS

Placé sous l'autorité du responsable de Production, dans le respect des valeurs du Projet Associatif Global(PAG) et en lien avec l'équipe pluridisciplinaire, vous développez les autonomies et les compétences d'une équipe de personnes déficientes intellectuelles dont vous avez la responsabilité, dans le cadre de l'accompagnement et de l'activité de production :

Activité accompagnement :

- Participer à l'élaboration et suivi des PAI /Entretiens Professionnels des personnes accueillies,
- Encadrer au quotidien en développant les potentialités, les compétences au poste de travail, en donnant l'accès à l'autonomie personnelle et professionnelle,
- Travailler dans le cadre de réunions pluridisciplinaires.

Mission production :

- Gérer l'activité de production du secteur dont vous avez la charge, en faisant participer activement les personnes de son secteur malgré leurs difficultés cognitives.
- Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité et des exigences en termes de Qualité, Coûts, Délais.
- Organiser le secteur et aménager les postes de travail.
- Travailler en partenariat avec les autres services en interne et en externe.

VOTRE PROFIL

De formation technique, vous maîtrisez la production de restauration en collectivité.
Vous avez impérativement une expérience dans le domaine de la cuisine de collectivité et traditionnelle.
Vous avez le sens du travail en équipe pluridisciplinaire et une réelle capacité de travail en autonomie.
Vous avez les capacités à communiquer (oral/écrit).
Vous êtes source de proposition dans l'amélioration continue des moyens de production.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementptip@fpluriel.org