

L'association AVATH recrute en CDD, temps plein :

Moniteur d'atelier Cuisine et Salle 1^{ère} ou 2^{ème} Classe pour un ESAT.

Au sein de l'ESAT La Ferme du Gapeau, qui accompagne des personnes en situation de handicap (déficience et handicap psychique), vos missions :

- Encadrement d'une équipe de travailleurs en situation de handicap dans leurs activités de cuisine (cuisine centrale et restaurant traditionnel), de service en salle, de gestion d'une salle de séminaire, de service cocktail, de ménage, de conditionnement, en participant avec eux aux tâches.
- Rôle éducatif, de formation et d'encadrement professionnel. Vous assurerez les tâches administratives liées à votre activité.

Compétences du poste :

- Avoir des connaissances techniques et professionnelles suffisantes, accompagnées d'une expérience professionnelle ; maîtriser les règles de l'art ;
- Compétences relationnelles et qualités humaines compatibles avec la fonction d'encadrant pour coordonner l'activité d'une équipe et gérer une production et/ ou un service en salle,
- Posséder des qualités humaines pour remplir sa fonction auprès des travailleurs handicapés ;
- Savoir s'adapter et travailler avec les personnes en situation de handicap ;
- Savoir prendre une distance éducative adaptée ;
- Savoir respecter le principe de confidentialité des informations ;
- Savoir être polyvalent, réactif et inventif ;
- Savoir travailler en équipe ;
- Connaître les mesures d'hygiène en cuisine (H.A.C.C.P) et de sécurité ;
- Avoir des connaissances concernant les produits d'entretien, connaître l'utilisation des postes de lavage et de désinfection ;
- Connaissances, applications et veille au respect des consignes de sécurité,
- Avoir une bonne condition physique,
- Faire preuve de dextérité,
- Avoir le sens de l'observation, d'anticipation et de mémorisation,
- Savoir être disponible et flexible.

Compétences liées à l'activité :

- Prendre en charge l'organisation des activités d'accueil de groupe,
- Prendre en charge la salle de restaurant,
- Assurer une traçabilité du travail et de l'hygiène (H.A.C.C.P) à chaque étape,
- Assurer les prestations extérieures,
- Ponctuellement effectuer des prestations sur des horaires particuliers.

Diplôme de cuisinier ou Diplôme éducatif allié à une bonne connaissance des activités cuisine

Expérience en cuisine centrale souhaitée, connaissance de la salle, approche éducative indispensable.

+ Sensibilité au travail social.

CDD 1 mois remplacement

Poste à pourvoir dès que possible

Rémunération selon Convention Collective 66

Lieu : Solliès-Pont

Contact : marthe.ferrere@avath.fr