



Adapei 69

MÉTROPOLE DE LYON ET RHÔNE

Moniteur d'Atelier Restauration F/H

Situé à Lyon 8ième, **l'ESAT La Courbaisse** dispose d'un agrément de 144 places (déficience intellectuelle et handicap psychique). L'Etablissement médico-social a pour mission d'accompagner des personnes en situation de handicap, en favorisant leur insertion socioprofessionnelle et le développement de leurs compétences.

Dans le cadre de son activité Restauration, **l'Esat la Courbaisse** produit et distribue 450 repas/ jour dans sa cuisine centrale. L'Esat a également développé son activité traiteur, l'Espace Sarrazin, qui produit et commercialise des plateaux repas et des buffets.

Date de début

:

07/04/2025

Etablissement

:

COURBAISSE - Esat

Nom d'établissement

:

Esat - Etablissement et service d'aide par le travail

Disponibilité

:

CDD de remplacement

Durée (mois)

:

1

Complément d'informations

:

CDD à temps complet jusqu'au 25 avril 2025 – CCN 66

Mission

:

Votre rôle

:

Attaché(e) à des valeurs humaines fortes, vous avez le sens des responsabilités et des capacités permettant de garantir un accompagnement dans le respect de la dignité des personnes accueillies :

Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum (BEP / CAP) dans les métiers de la restauration avec une expérience de 5 ans minimum.

Vous avez les capacités pour encadrer des personnes en situation de handicap et possédez de bonnes qualités relationnelles.

Vous possédez des aptitudes à travailler en équipe pluridisciplinaire avec des capacités d'analyse, de synthèse et rédactionnelle

Le permis B en cours de validité est apprécié car des déplacements sont à prévoir pour les prestations traiteur.

Une expérience dans le secteur médico-social serait appréciée.

Centre d'intérêts et qualités

:

Le/la moniteur/trice d'atelier restauration, sous la responsabilité du responsable restauration, au sein d'une équipe pluridisciplinaire, et conformément à la mission, aux valeurs et au Projet associatif de l'Adapei :

- Encadre et accompagne une équipe de personnes en situation de handicap dans le cadre d'activité de fabrication dans la cuisine centrale et en favorisant leur autonomie (production cuisine collective et traiteur)
- Dans le cadre de l'activité Sarrazin, participe avec son équipe à la préparation des salles de réception, à l'accueil des clients et à la mise en place et au service des prestations buffets.
- Met en œuvre un accompagnement adapté et une organisation apprenante afin de faire évoluer les travailleurs selon leurs capacités.
- Est le garant de la qualité du travail effectué (procédures HACCP), du respect des délais et veille à la sécurité des personnes (port des EPI) et des biens.
- Participe à l'élaboration, à la mise en œuvre et au suivi du projet professionnel des personnes accompagnées