

Réf. : PN/AM/VG/LG - n° 2025.0048

NOTE AUX ETABLISSEMENTS n° 33.25

Je vous demande de bien vouloir porter à la connaissance du personnel de votre établissement la vacance du poste suivant :

1 Responsable de production (1,00 E.T.P.) **E.S.A.T. Moulin Du Soleil – Site du Coiroux (Aubazines)**

Qualification/Formation :

- Titulaire d'un diplôme de niveau Bac+2 en hôtellerie/restauration (souhaitée)
- Expérience professionnelle en gestion commerciale et en management (souhaitée)
- Expérience professionnelle dans le médico-social ou du travail en E.S.A.T. appréciée

Missions :

- Être garant de la continuité de service et du fonctionnement du site du Coiroux, en collaboration avec les moniteurs d'ateliers
- Encadrer, animer et motiver l'équipe en organisant le travail tout en respectant les normes de sécurité et de qualité en vigueur
- Assurer le suivi des travailleurs en situation de handicap et participer activement à leurs projets personnalisés
- Suivre l'évolution de la production et assurer le reporting des activités à la direction
- Être force de proposition pour le développement des activités et porter des projets innovants
- Gérer l'accueil physique des clients, fournisseurs et partenaires sur le site
- Organiser les arrivées et départs et répondre aux demandes des clients
- Superviser la tenue des lieux et veiller à l'image du site
- Assurer la gestion complète des chambres, incluant les réservations, la vérification quotidienne de leur état, la supervision des petits-déjeuners, ainsi que la gestion du linge, de la blanchisserie et des stocks
- Assurer la maintenance, la sécurité et la logistique du site (relation fournisseurs, réception de commandes, besoins en matériel...)
- Garantir la gestion administrative de son périmètre (mise à jour du Dossier Usager Informatisé, rédaction de rapports d'activité...)
- Gérer la caisse en paramétrant les produits, tarifs et comptes clients, en procédant aux encaissements et en collaborant avec les services comptables pour la remise des recettes.
- Contribuer activement au projet environnemental global du site

NOTE

D'INFORMATION

Fait à :

Date :

Compétences :

- Connaissances avancées du secteur de l'hôtellerie / restauration
- Connaissances des normes d'hygiène et de sécurité
- Aptitude à développer et gérer des partenariats, et à coordonner des interventions techniques
- Capacité à encadrer et transmettre des connaissances
- Gestion des priorités et sens de l'organisation
- Pédagogie, bienveillance et sens des responsabilités

Secteur d'activités : Secteur médico-social

Nombre de salariés au sein de l'Association PEP 19 : 480 salariés

Temps de travail : 35h00 1(,00 E.T.P.)

Rémunération :

- Classification selon CCN 51
- Salaire de base : 2 106,80€ brut selon disposition conventionnelle
- Prime SEGUR : 238 € brut

Poste à pourvoir en CDI à compter du 01/09/2025

Candidatures à adresser à la Direction Générale des PEP 19, avant le 15/07/2025, à l'attention de :

Monsieur le Responsable des Ressources Humaines
Les P.E.P. 19
23, rue Aimé Audubert - B.P. 23 - 19001 TULLE Cedex
E-mail : lespep19@lespep19.org

**Le Directeur Général des P.E.P. 19,
P. NOIRANT**

SOLIDARITÉ / ÉGALITÉ / CITOYENNETÉ / LAÏCITÉ

www.lespep19.org

