

Réf. : PN/AM/VG/LG - n° 2026.012

NOTE AUX ETABLISSEMENTS n° 05.26

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

1 Moniteur d'atelier – cuisine (1,00 E.T.P.)
E.S.A.T. Moulin Du Soleil

Qualification/Formation :

- Titulaire d'un CAP ou BEP cuisine ou diplôme équivalent complété d'une expérience professionnelle de 5 ans
- Expérience dans l'encadrement d'adultes en situation de handicap (souhaitée)

Missions :

- Encadrer et animer une équipe de travailleurs en situation de handicap sur l'atelier cuisine (préparation des repas, aide à l'élaboration des menus, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire - HACCP, utilisation du matériel de cuisine, dressage, conditionnement, nettoyage des locaux et du matériel, etc.).
- Transmettre les savoir-faire techniques du métier et accompagner chaque travailleur dans la progression de ses compétences, en adaptant votre pédagogie à ses capacités
- Garantir la sécurité des personnes et du matériel, le respect des consignes d'hygiène et de sécurité dans les cuisines
- Adapter les postes de travail et les missions en fonction des besoins et aptitudes des travailleurs
- Participer à l'élaboration, la mise en œuvre et l'évaluation des projets professionnels individuels, en lien avec l'équipe pluridisciplinaire
- Gérer les stocks de denrées alimentaires, consommables et équipements nécessaires à l'activité.
- Organiser les flux de production : préparation, stockage chaud/froid, conditionnement et livraison si nécessaire.

NOTE

D'INFORMATION

Fait à :

Date :

Compétences :

- Maîtrise des techniques culinaires et des normes d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP, traçabilité, stockage)
- Connaissances de l'accompagnement des travailleurs en situation de handicap (souhaitées)
- Encadrement et organisation du travail en adaptant les tâches aux capacités de chacun
- Transmission des savoir-faire, formation et évaluation des compétences des travailleurs
- Rigueur, autonomie, sens des responsabilités et respect des procédures
- Pédagogie, patience, écoute, adaptabilité et esprit d'équipe

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 : 1 955,66 € brut selon disposition conventionnelle
- Prime SEGUR : 238€ brut

Poste à pourvoir en CDI dès que possible

Candidatures à adresser à la Direction Générale des PEP 19, à l'attention de :

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

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

SOLIDARITÉ / **ÉGALITÉ** / **CITOYENNETÉ** / **LAÏCITÉ**

www.lespep19.org

Les
pep
19
La solidarité en action