

# NOUS RECRUTONS

## 1 Moniteur d'Atelier (H/F)

Poste à pourvoir en CDI au 15 avril 2025



Restaurant Le Belmont - Saint Michel sur Meurthe (88)



**Adapei88**

<https://adapei88.fr/>

**L'Adapei88** est une association créée en 1960, ayant pour objet l'accompagnement d'enfants et d'adultes en situation de handicap intellectuel. Elle se compose de 28 établissements, services et dispositifs répartis sur tout le département des Vosges (88). Aujourd'hui 400 professionnels accompagnent près de 1000 personnes (enfants, ados et adultes), de tous âges, atteintes de déficience intellectuelle associée ou non à d'autres troubles (TSA, TND).

Rejoignez l'équipe de l'ESAT Le Belmont (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de Saint Michel sur Meurthe, où nous accompagnons le parcours professionnel d'adultes avec une déficience intellectuelle. Notre équipe de collaborateurs encadre des travailleurs en situation de handicap. Si vous recherchez un environnement de travail dynamique où vous pourrez contribuer à l'autonomie et à l'épanouissement des personnes en situation de handicap, envoyez nous votre candidature !

### MISSIONS

Rattachée à la direction, les missions principales sont :

Accompagnement des travailleurs :

- Elaborer les projets personnalisés des travailleurs et garantir leur mise en œuvre effective,
- Organiser et adapter les postes de travail,
- Participer à l'inclusion des travailleurs en milieu ordinaire de travail.
- Piloter l'activité de la cuisine : organisation de l'équipe (5 ouvriers de production), approvisionnement, planification et fourniture des repas conformément aux cahiers des charges et menus (qualité et quantité),
- Elaborer les menus en collaboration avec le prestataire et l'équipe du self,
- Veiller à l'application rigoureuses des normes HACCP et assurer le suivi des enregistrements,
- Etablir les devis client pour les prestations hors cuisine centrale.
- Assurer un suivi régulier des activités auprès du Chef d'Atelier et proposer des axes d'amélioration.

### Profil Recherché

BP Cuisine et/ou BTS Hôtellerie-Restauration

5 ans d'expérience

### Compétences :

- **Connaissance du champ du handicap et de la déficience intellectuelle,**
- **Bonnes capacités d'écoute et d'adaptation,**
- **Maitrise de l'outil informatique**

### Qualités :

- Rigueur
- Organisation
- Bonne communication
- Esprit d'équipe

**35h/semaine**  
**Rémunération selon**  
**CCNT66**  
**(à partir de 24k € bruts**  
**annuels selon**  
**expérience)**



### Avantages

Travail en journée

+ 9 jours de congés supplémentaires /an

195 € bruts prime assiduité/trimestre

CSE (chèque cadeau fin d'année, chèques vacances, participation loisirs sportifs...)

### POUR POSTULER

Envoyez nous votre CV et lettre de motivation

A l'attention de M. Xavier OTTER, Directeur

[xavier.otter@adapei88.asso.fr](mailto:xavier.otter@adapei88.asso.fr)