

# NOUS RECRUTONS en CDI

## 1 Moniteur d'Atelier - Cuisinier (H/F) à mi-temps

Poste à pourvoir dès que possible

 CONTREXEVILLE (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 (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de Contrexéville, 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 :

- Accompagner et encadrer des travailleurs handicapés, dans leurs activités professionnelles.
- Travailler en lien avec l'équipe de moniteurs d'atelier.
- Evoluer sur l'activité cuisine, en pouvant être amené à effectuer des remplacements sur d'autres activités dans le cadre de la polyvalence, comme la sous-traitance industrielle.
- Accompagner les travailleurs handicapés dans la réalisation de leurs projet personnalisé, en lien avec le service médico-social et le Conseiller en Insertion Professionnelle.
- Participer au développement économique de l'ESSAT en étant responsable de la production qui lui confiée : respect des délais, contact avec le client.

### Profil Recherché

Bac pro ou BTS hotellerie-restauration

2 ans d'expérience dans une activité similaire demandée

Le Titre de Moniteur d'Atelier (TMA) serait un plus

**17h30/semaine**  
**Rémunération selon CCNT66**  
**(à partir de 12k € bruts**  
**annuels selon expérience)**



### Avantages

Travail en journée

9 jours de congés  
supplémentaires /an

97,50 € bruts prime  
assiduité/trimestre

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

### Compétences Spécifiques :

- **Permis B obligatoire**
- **Connaissances approfondies des normes HACCP**

### Qualités :

- **Capacités rédactionnelles et de synthèse**
- **Autonomie, polyvalence, organisation**
- **Bienveillance et rigueur**

### POUR POSTULER

Envoyez nous votre CV et lettre de motivation

A l'attention de M. Alix NOEL, Directeur

[alix.noel@adapei88.asso.fr](mailto:alix.noel@adapei88.asso.fr)