



OFFRE D'EMPLOI INTERNE / EXTERNE

Un(e) Moniteur(rice) d'Atelier Cuisine

Contrat à Durée Déterminée 1 mois (renouvelable) – 1 ETP

Etablissement d'Accueil Non Médicalisé (EANM) Jeanne Chauveau –

Bosmie l'Aiguille

Poste à pourvoir dès que possible

CCN du 15 mars 1966 – Convention Collective Nationale (CCN)

Placé(e) sous l'autorité de la Directrice d'établissement

DESCRIPTION DU POSTE

Les PEP 87-24, association créée en 1926, actrice de la solidarité et gestionnaire d'établissements médicosociaux, sociaux et de la petite enfance, recherche un(e) moniteur(rice) d'atelier cuisine pour son Etablissement d'Accueil Non Médicalisé (EANM) Jeanne Chauveau.

L'établissement dispose de places réparties entre un site dit collectif à Bosmie l'Aiguille, commune située à 8 kilomètres de Limoges et des appartements dits de semi-autonomie au sein du quartier des Coutures à Limoges. L'établissement, ouvert toute l'année, propose de l'accueil de jour, de l'accueil temporaire et de l'accueil permanent à destination des personnes en situation de handicap adultes pour une capacité de 49 places. En lien avec son service des appartements, l'établissement accompagne en sus une file active de 3 personnes adultes en situation de handicap disposant d'un logement en dehors de notre parc d'hébergement. L'établissement fonctionne avec 37 équivalents temps plein en CDI.

Sous la responsabilité de la directrice de l'établissement, le (la) moniteur(rice) d'atelier cuisine de l'EANM Jeanne Chauveau intervient au sein de la cuisine collective pour assurer la préparation des repas des personnes accompagnées et des professionnels accompagnants. Le (la) moniteur(rice) d'atelier cuisine accompagnera les personnes accueillies dans le cadre de l'atelier cuisine.

MISSIONS

Production culinaire

- Élaborer des menus équilibrés, variés et adaptés aux besoins des usagers ;
- Réaliser les repas du midi et du soir (environ 65 repas/jour) ;
- Garantir la qualité gustative des préparations ;
- Maintenir la dynamique engagée concernant les engagements EGALIM.

Gestion et organisation

- Garantir le respect des normes HACCP et des protocoles d'hygiène et de sécurité ;
- Assurer la gestion des stocks et des commandes (denrées, matériel, consommables) ;
- Suivre le budget alloué et veiller à l'optimisation des coûts ;
- Participer à la vie de l'établissement au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

Animation de l'atelier cuisine

- Accompagner les personnes accueillies dans le cadre de l'atelier cuisine afin de favoriser :
 - o La participation à la préparation des repas ;
 - o L'apprentissage des techniques culinaires ;
 - o Le développement de l'autonomie et la valorisation des compétences.
- Adapter les activités aux capacités, besoins et projets personnalisés des personnes accompagnées ;
- Réaliser des bilans individualisés concernant l'atelier cuisine ;
- Rédiger des transmissions.

PROFIL ET COMPETENCES ATTENDUES

Titulaire d'un diplôme ou d'une expérience confirmée en cuisine de collectivité, vous disposez d'une expérience professionnelle et avez une connaissance de l'accompagnement des personnes en situation de handicap. Vous êtes motivé(e) pour proposer des repas de qualité aux personnes accompagnées et aux professionnels de l'établissement.

Compétences attendues :

- Diplôme ou expérience confirmée en cuisine de collectivité ;
- Sens de l'organisation, autonomie et créativité culinaire ;
- Maîtrise des règles d'hygiène alimentaire et des normes HACCP ;
- Expérience auprès de publics en situation de handicap souhaitée ;
- Capacités d'adaptation, de pédagogie et de travail en équipe.

CONDITIONS DU POSTE

Annualisation

Horaire d'externat

Permis B exigé

CCN 1966 – rémunération en fonction de l'expérience

CONTACTS

Les personnes intéressées peuvent prendre contact avec Mme Leïla BROUSSEAUD, Directrice de l'EANM au 06.12.52.58.19.

Les candidatures (CV + lettre de motivation) doivent être adressées **par mail à l'attention de la Directrice** : contact.eanm@lespep87-24.fr