

L'AFDAIM-ADAPEI 11 EST UNE ASSOCIATION PARENTALE SITUÉE DANS LE DÉPARTEMENT DE L'AUDE QUI ACCOMPAGNE PLUS DE 1300 PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP INTELLECTUEL DANS 32 ÉTABLISSEMENTS ET SERVICES. ELLE OFFRE UNE VINGTAINE DE MÉTIERS DIFFÉRENTS À SON ÉQUIPE QUI COMPTE PLUS DE 800 PROFESSIONNELS.



MONITEUR ATELIER H/F

● DESCRIPTIF DU POSTE

- ◇ ESAT « Jules FIL » – Carcassonne
Restaurant l'Accolade – Rue Brassens – 11000 CARCASSONNE
- ◇ CDD 1 an
- ◇ Temps complet
- ◇ Début du contrat : 1er octobre 2025

● MISSIONS

Dans un ESAT accueillant 91 adultes en situation de handicap, sous la responsabilité de la direction, vos principales missions sont les suivantes :

- Gestion et animation du restaurant « bar à pâtes » situé en centre-ville de Carcassonne ;
- Accompagnement, encadrement et formation des personnes accompagnées de l'atelier ;
- Développement des compétences des travailleurs en situation de handicap en adéquation avec leur projet personnalisé et en garantissant un cadre sécurisé ;
- Préparation des denrées dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- Participation à l'élaboration des menus ;
- Gestion des stocks et des commandes ;
- Rédaction des écrits professionnels qui incombent au poste.

Le restaurant est ouvert uniquement le midi, du lundi au vendredi.

● RÉMUNÉRATION

- ◇ A partir de 2000 € brut/mois
- ◇ CCN 66

Candidatures à envoyer :

Mme la Directrice Audrey VORDY
A ESAT « Jules FIL » Carcassonne
555 boulevard Gay Lussac
11000 CARCASSONNE
catjulesfil@afdaim.org



Date limite de dépôt des candidatures
01/09/2025

● QUALIFICATION/COMPÉTENCES

Niveau minimum : CAP ou BEP

Type de diplôme : CAP/BEP cuisine + 7 ans d'expérience OU BP cuisine + 5 ans d'expérience

SAVOIRS :

- Connaissances en normes d'hygiène alimentaire et des règles de sécurité en cuisine
- Connaissance des techniques culinaires de base
- Connaissance du fonctionnement d'un ESAT ou d'un établissement médico-social
- Notions sur les pathologies et handicaps

SAVOIR-FAIRE :

- Préparer et cuisiner des plats à base de pâtes, adaptés et de qualité, ainsi que des sauces maison variées
- Organiser la production en cuisine et en salle
- Gérer les stocks et passer les commandes
- Organiser le nettoyage, l'entretien du matériel et des locaux
- Travailler en équipe et communiquer avec les professionnels éducatifs
- Encadrer, accompagner des personnes en situation de handicap dans des gestes simples de cuisine

SAVOIR-ÊTRE ATTENDUS :

- Sens de l'organisation
- Patience et pédagogie
- Esprit d'équipe
- Rigueur et autonomie
- Bienveillance et adaptabilité face à un public spécifique
- Capacité à prendre du recul et à travailler dans un environnement pluridisciplinaire

● AVANTAGES

- Approche centrée sur la relation avec la personne accompagnée
- Développement des compétences favorisé
- Mutuelle prise en charge à 85% par l'employeur
- Œuvres sociales du CSE

