



Fondation Franco-Britannique

Sillery

RECRUTEMENT INTERNE ET EXTERNE

La Fondation Franco-Britannique de Sillery (11 établissements dont 5 ESAT) recrute, pour l'ESAT « les Ateliers des Guyards »* situé à Athis-Mons :

**Etablissement et Services d'Aide par le Travail recevant en semi internat 105 travailleurs handicapés, (hommes et femmes) présentant un handicap psychique ou mental.*

Un Moniteur (trice) d'atelier cuisinier (Cuisine centrale, restauration liaison froide) Encadrement d'une équipe de travailleurs en restauration

Missions

Vous encadrez un groupe de travailleurs en situation de handicap dans la préparation, confection, dressage et conditionnement de plats et accompagnements, mettez en œuvre et rédigez des techniques et des règles de fabrication culinaire, accompagnez et intervenez lors de la finition des mets et contrôlez leur qualité, le stockage, la mise en container fabrications.

Dans le cadre des procédures, des normes d'hygiène et de sécurité :

- Vous assurez, veillez au bon déroulement de la fabrication des mets (préparations chaudes ou froides) à partir de tableau de fabrication en lien avec les travailleurs,
- Vous vérifiez, contrôlez les préparations et les plats (goût, qualité, présentation, conditionnement),
- Vous accompagnez les travailleurs dans la préparation et assurez la continuité de la chaîne de distribution pour les plats chauds au service du midi,
- Vous pouvez être sollicité en fonction des besoins, à occuper d'autres postes, notamment dépannage livraison sur les sites en cas d'erreur ou absence du chauffeur et vous organisez, accompagnez les travailleurs dans le cadre de prestations traiteur,
- Vous coordonnez l'organisation et l'entretien des postes de travail et des équipements pour chaque fabrication,
- Vous participez aux réunions d'équipe pluridisciplinaire, à l'accompagnement et la rédaction des projets individualisés des travailleurs,

Qualités requises :

- CAP ou BAC PRO restauration exigé
- Vous maîtrisez les normes d'hygiène HACCP et marche en avant,
- Bonne connaissance des techniques de cuisson,

Profil :

- Permis de conduire B obligatoire,
- Qualités relationnelles,
- Sens de l'organisation, autonome,
- Expérience souhaitée serait un plus,