

OFFRE D'EMPLOI
Diffusion interne et externe

L'ESAT de l'Armor à l'Argoat recrute
1 cuisinier moniteur d'atelier restauration

Poste à pourvoir immédiatement en CDI

Dans le cadre d'un projet de développement de ses activités, l'ESAT - De l'Armor à L'Argoat - recherche un cuisinier pour piloter en binôme l'activité restauration de son site.

Missions :

- Assurer au quotidien le bon fonctionnement de la restauration incluant un self destiné aux salariés et un restaurant d'application ouvert sur réservation au public extérieur.
- Encadrer et adapter le travail demandé aux ouvriers
- Organiser, suivre et participer à la production
- Assurer le suivi du plan de menu établi et être force de proposition
- Assurer la gestion des stocks et des commandes matières
- Garantir la qualité sanitaire des productions et du service dans le respect de la réglementation en vigueur
- Garantir le respect du PMS et réaliser les enregistrements qualité prévus
- Mettre en valeur et développer les capacités professionnelles et sociales des ouvriers
- Assurer le suivi de l'entretien et de l'état du matériel

Formation et compétences requises :

- CAP cuisine ou Bac Pro hôtellerie restauration option cuisine avec 5 années d'expérience minimum en restauration gastronomique. Parfaite maîtrise des normes HACCP.
- Qualités relationnelles et sens du contact.
- Esprit d'équipe. Capacités d'écoute et d'observation
- Sens de l'organisation (méthode et rigueur) et esprit d'initiative
- Forte motivation pour l'encadrement et l'animation d'équipes d'adultes déficients intellectuels ou présentant des troubles du psychisme

Conditions :

- Travail du lundi au jeudi 8h00 – 17h00 et vendredi 8h00 – 14h30
- Salaire selon conditions de la Convention collective CCN 66

Exigences pour le poste :

- Permis B impératif

Lettre de motivation et CV à adresser à :

Merci d'adresser CV et lettre de motivation à :

ESAT DE L'ARMOR A L'ARGOAT
819, route de Caudan
56850 CAUDAN

Email : esatarmorargoat@adapei56.net