



Association Les Genêts d'Or  
14 rue Louis Armand  
ZI de Keriven  
29600 SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS

AC N° : 23-11

APPEL A CANDIDATURES

## RECRUTE

Dans le cadre de son projet de transformation  
de la restauration en format ESAT

**Pour la Cuisine Centrale de l'IME de PLABENNEC**

**Un Moniteur d'Atelier en Cuisine (H/F)**

**CDI à temps plein**

**Poste à pourvoir dès que possible**

Mobilisée par sa mission d'accueil d'accompagnement des personnes en situation de handicap, l'association Les Genêts d'Or est reconnue pour la dynamique innovante de ses projets de suivi individualisés et se distingue par une démarche de développement de ses collaborateurs, tous sensibles à s'investir dans une relation solidaire, professionnelle et respectueuse avec les personnes accompagnées.

### MISSIONS

Intégré à la direction restauration et à l'équipe de Cuisine de PLABENNEC (450 repas / jour), la personne recrutée aura pour mission :

- Assurer l'accompagnement technique et professionnel des ouvriers de l'ESAT en veillant particulièrement à leur bien-être et au développement de leur autonomie dans le respect du projet associatif, d'établissement et des projets personnalisés des ouvriers.
- Contribuer à la réalisation des projets professionnels, leur mise en œuvre et leur évaluation.
- Gérer l'activité : réalisation de desserts, barquettage, aide à la plonge et à la livraison.
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité en lien avec l'activité.
- Adapter les postes et outils de travail afin qu'ils soient accessibles aux ouvriers en toute sécurité.
- Promouvoir la reconnaissance et le développement des compétences des ouvriers en s'impliquant notamment dans la démarche RSFP
- S'impliquer dans les démarches projet de l'établissement et dans la dynamique d'amélioration de la qualité.

### Horaires 7h – 15h du lundi au vendredi (base 35 heures hebdomadaires)

Dans le respect des points suivants :

- Respect des règles d'hygiène inhérentes à la réglementation restauration collective
- Adhésion au projet associatif et d'établissement,
- Adhésion et mise en œuvre la Démarche Qualité Institutionnelle.

**La Direction Restauration est engagée dans une démarche qualité avec notamment le développement du fait maison, des approvisionnements locaux et biologiques.**

### PROFIL

- Être titulaire d'un **diplôme de cuisinier – minimum CAP**,
  - **Accompagnement à la formation de moniteur possible** en interne,
  - Compétences techniques dans le métier avec expérience de cuisine de collectivité,
  - Connaissance des obligations liées à la sécurité alimentaire et être en capacité de les mettre en œuvre,
  - Expérience souhaitée auprès des personnes en situation de handicap,
  - Maîtrise de l'informatique,
  - Capacité de travail en équipe, capacité à s'adapter, esprit d'ouverture, d'analyse et d'initiative, force de proposition,
  - Personne motivée pour accompagner la transformation d'un outil,
  - Être titulaire du permis B,
- Notre secteur est concerné par l'obligation vaccinale contre la covid.**

### FORMALITÉS

Les dossiers de candidature devront être adressés **avant le 31 janvier 2023**, à :

**Madame la Directrice de la restauration associative**  
[direction.restauration@lesgenetsdor.org](mailto:direction.restauration@lesgenetsdor.org)

Chaque dossier devra comprendre un CV détaillé (lettre de motivation conseillée).

Ce recrutement se fait selon les conditions de la Convention Collective Nationale de Travail des Établissements et Services pour Personnes Handicapées et Inadaptées du 15 mars 1966

**La Directrice Sophie GALLOU**