

Vous voulez travailler dans un secteur porteur de sens et vous recherchez un poste au sein d'une association dynamique ?

Alors venez rejoindre l'Association Handi Val de Seine (480 salariés, 20 établissements et services et de multiples projets de développement, notamment dans le champ du handicap psychique et des troubles du spectre autistique).

Pour l'ESAT La Grange Saint Louis, HANDI VAL DE SEINE recherche

Moniteur Restauration/Entretien des locaux (h/f)



Adresse

ESAT La Grange Saint Louis
Le Technoparc
23 rue Charles Edouard Jeanneret
78300 POISSY

Régime

- CDI
- Temps plein
- 12 RTT
- Prime Laforcade

Date de prise de fonction

A compter du 2/04/2024

Salaire selon CCNT du 15 mars 1966

Grille moniteur d'atelier

CONTEXTE

Dans le respect du projet associatif et en accord avec nos valeurs, le moniteur restauration/entretien des locaux (h/f), sous l'autorité du moniteur principal du pôle tertiaire et du directeur de l'établissement, accompagne seul (e) une équipe de 8 travailleurs en situation de handicap et aura pour principales missions :

MISSIONS PRINCIPALES

Entretien des locaux

Planifier, organiser et contrôler l'entretien des locaux de l'établissement
Faire respecter les procédures
Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
Contrôler des stocks.

Restauration (liaison froide).

Être garant du respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et l'application de la démarche HACCP (contrôle des températures, enregistrement, respect des mesures préventives)
Planifier, organiser la mise en place et le service du midi (interne)
Assurer la commande des repas auprès du fournisseur en fonction des effectifs
Vérifier les livraisons
Contrôler les stocks.

Accompagnement

Contribuer à l'évolution professionnelle des travailleurs en assurant leur suivi et en leur proposant des axes d'évolution ou d'orientation
Adapter les outils et le travail en fonction des nécessités pour chaque travailleur handicapé
Participer à la vie institutionnelle de l'établissement.

PROFIL

Expérience de moniteur d'atelier 1 an
Connaissance méthode HACCP appréciée
Qualités relationnelles, rigueur, organisation, réactivité.
Autonomie
Capacité de synthèse, d'analyse et de rédaction d'écrits professionnels

**SI CETTE OFFRE VOUS INTÉRESSE,
MERCİ D'ADRESSER VOTRE
CANDIDATURE À**

M. MAUNAND Sébastien
Moniteur principal tertiaire

01 39 65 03 94

sebastien.maunand@hvs78.org