

Appel à candidature interne /externe

L'association APAHRC recrute pour l'ESAT ARC EN CIEL

**Un.e Moniteur.rice d'atelier à 1 ETP
pour les activités de restauration des ateliers « des Gouts et des couleurs »**

Mission :

Dans le respect du projet d'établissement, le.la moniteur.trice d'atelier conçoit sa mission en adhérant aux valeurs fondamentales du projet associatif, à savoir une éthique de la personne en tant que sujet et citoyen. Il.elle se réfère au projet d'établissement et exerce auprès des personnes qu'il.elle accompagne une mission d'accompagnement par le travail. Le.la moniteur d'atelier recherche l'adaptation du travail de production marchande et de ses conditions de réalisation aux compétences et aux potentiels des personnes. Il.elle prend soin pour cela de permettre à chacune d'entre elles d'exercer une activité de restauration concrète qui prenne sens, soit source d'intérêt et permette le développement de compétences professionnelles.

Fonctions :

Un accompagnement par le travail :

- Disponible auprès des personnes, il.elle participe à l'élaboration avec le travailleur en situation de handicap, et en lien avec le coordinateur de parcours l'équipe interdisciplinaire et l'adjoint.e de direction, d'un accompagnement personnalisé formalisé dans le cadre d'un avenant au Contrat d'Aide et de Soutien par le Travail.
- Il.elle développe la coopération entre les travailleurs, dynamise les relations de travail au sein du collectif atelier.
- Il.elle a en charge l'organisation et la mise en œuvre d'une activité de production adaptée aux potentialités des personnes
- Il.elle favorise les apprentissages et le développement de compétences professionnelles des travailleurs.
- Il.elle a connaissance et respecte les règles d'hygiène et de sécurité liées à son activité.

Un engagement avec les clients :

- Il.elle organise et planifie l'activité quotidienne de l'atelier (production, service, nettoyage, livraison)
- Il.elle organise et supervise la production 60 à 100 repas;
- Il.elle veille au respect des normes de qualité, de sécurité et d'hygiène (HACCP)
- Il.elle adapte les postes de travail et les plannings des travailleurs selon les compétences de chacun
- Il.elle élabore les menus avec l'équipe de travailleurs
- Il.elle prévoit les achats, les commandes, réceptionne et contrôle les marchandises,
- Il.elle assure la bonne gestion des stocks
- Il.elle participe à la relation commerciale réalisation des devis, facturation, suivi clientèle,...
- Il.elle assure le lien constant avec l'adjoint.e de direction et ses collègues de l'équipe afin de prévoir, mesurer la charge de travail adaptée à l'atelier.

Compétences techniques / métiers

- Connaitre les différentes activités de production de son périmètre d'action
- Travailler en lien et en réseau avec l'environnement institutionnel, social, territorial et économique
- Savoir analyser une proposition d'activité et élaborer la mise en place de celle-ci et les hypothèses d'actions
- Capacité de synthèse

Compétences relationnelles

- Capacité à faire du lien entre les différents acteurs
- Capacité à fédérer
- Capacité à se positionner dans le respect de la place de chacun

Compétences organisationnelles

- Capacité à se projeter et à travailler en cohérence avec l'ensemble institutionnel
- Capacité à prendre du recul et envisager les activités de production à l'échelle d'un site puis de l'établissement
- Savoir mettre en œuvre la coordination nécessaire au bon déroulement des activités.

Capacité à animer des réunions

Conditions d'exercice

Il est susceptible d'intervenir sur l'ensemble des activités de restauration de l'ESAT

Il aura aussi à s'articuler avec ses homologues des autres sites

Connaissance, expérience et formation exigée dans les métiers de la restauration

Connaissance appréciée de l'accompagnement de personnes en situation de handicap mental et/ou invalidées par des troubles psychiques.

Formation : Diplôme TMA (titre Moniteur d'Atelier) ... souhaité et formation aux métiers de la restauration.

Salaire : Suivant CCN du 15 mars 1966, , suivant expérience et diplôme
CDI 1 ETP poste à pourvoir au mois de juin 2026.

.....
Les candidatures sont à adresser avant le 27 avril 2026 à [wjoseni@apahrc.fr](mailto:wjosensi@apahrc.fr)

Le Directeur de l'APAHRC
Jimmy TABAREC

