



e

L'ADPEP34 RECRUTE

1 MONITEUR ATELIER CUISINE, H/F, CDI (1 ETP)

📍 Pour « Dispositif ESAT – La Bulle Bleue »

Portée par des valeurs de bienveillance et de solidarité, l'AD PEP34 s'engage avec dynamisme auprès de son public. Ses valeurs humaines et indispensables à une société inclusive animent et rassemblent les professionnels.

Pour en savoir plus : <https://adpep34.com/> <https://labullebleue.fr>



PROFIL

Qualification attendue : CAP/BAC Pro dans le domaine de la restauration / Diplôme MA serait un +

Permis : exigé / souhaité

Expérience : pas d'expérience attendue / expérience attendue / Casier judiciaire vierge requis

Compétences

Capacité d'écoute, esprit d'équipe, sens de la pédagogie et de transmission de savoir-faire en restauration collective.
Maîtrise des techniques culinaires adaptées à la production en volume/ Sens de l'organisation, rigueur et gestion des priorités
/Capacité d'adaptation et réactivité/ Aptitude à travailler en équipe pluridisciplinaire/ Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)/ Utilisation d'outils informatiques/Aisance rédactionnelle

DESCRIPTIF DU POSTE

Lieu principal d'exercice : Montpellier

Service : Pôle Restauration

Date de prise de fonction : au plus tôt (au plus tard 07/09/2026)

Convention collective : CCN 51

Rémunération brute : comprise en 2252€ et 3139€ brut mensuel

Autre : annualisation du temps de travail / congés trimestriels

Un dispositif attractif

Une politique sociale intégrative : accueil des nouveaux salariés, intégration, relai d'accueil interne

Un parcours soutenu par des formations collectives et individuelles

Un engagement vers les mobilités douces

Une mobilité inter établissements facilitée

MISSIONS / CONTEXTE / SPECIFICITES DU POSTE

Dans un contexte de réorganisation et de développement du pôle restauration, vous intégrez une équipe engagée dans une dynamique de structuration, de transversalité et d'innovation.

En tant que Moniteur d'Atelier en Restauration Collective, vous assurez la production quotidienne du self (environ 180 repas/jour), tout en encadrant une équipe composée d'adultes en situation de handicap.

Votre mission sera de garantir la qualité des repas servis, dans le respect des contraintes de production en volume et de maîtrise des coûts, tout en transmettant vos compétences techniques et en assurant un accompagnement pédagogique adapté.

Vous formerez l'équipe des travailleurs dans l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires à la restauration collective (gestes techniques, organisation, bonnes pratiques et respect des consignes) en assurant un accompagnement pédagogique adapté.

Sous la responsabilité d'une Cheffe de service, en lien étroit avec le cuisinier en charge de la coordination des menus et au sein d'une équipe pluridisciplinaire, vous serez en situation de responsabilité en qualité de référent éducatif de la rédaction et du suivi des projets personnalisés des travailleurs. Dans un objectif d'insertion sociale et professionnelle, vous développerez les apprentissages et les compétences, aussi bien dans les savoir-faire que les savoir-être, des travailleurs en assurant le maintien et le développement de leurs acquis. Vous veillerez à l'organisation et au bon déroulement de l'activité de l'atelier :

- Planification de la production /Gestion des stocks et des approvisionnements
- Participation à l'élaboration des menus / Respect des coûts et des quantités

Dans une logique de fonctionnement transversal du pôle restauration, vous contribuerez activement à la coopération entre les ateliers et pourrez être amené(e) à intervenir en appui sur les autres activités, notamment la production traiteur, en fonction des besoins de service. Vous participerez également au développement de nouvelles activités, dont la mise en place progressive d'une offre de repas en liaison froide. Vous participerez aux temps institutionnels (réunions d'équipe, réunions de projets personnalisés, bilans, etc.).

Date limite du dépôt de candidature : 12/06/2026

CV + Lettre de motivation par mail uniquement à l'adresse : secretariat.direction.aklbb@adpep34.org

Par accord d'entreprise, les candidatures internes sont à adresser directement au Siège à : contact-siege@adpep34.org