



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 exigée en restauration collective / Casier judiciaire vierge requis

Compétences

Expérience confirmée en restauration collective (production en volume, maîtrise des coûts) / Maîtrise approfondie des règles HACCP : hygiène, sécurité alimentaire, traçabilité / Techniques culinaires adaptées à la production en volume / Organisation, rigueur, gestion des priorités, adaptation et réactivité
Pédagogie, écoute, transmission de savoir-faire en restauration collective
Travail en équipe pluridisciplinaire / Outils informatiques (notamment logiciels de commandes), aisance rédactionnelle



DESCRIPTIF DU POSTE



Lieu principal d'exercice : Montpellier

Service : Pôle Restauration

Date de prise de fonction : à partir du 18/01/2027

Convention collective : CCN 51

Rémunération brute : comprise entre 1 955.66€ et 2 620.58€ hors primes

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 (self, traiteur, café Fabrique), vous intégrez une équipe engagée dans une dynamique de structuration, de transversalité et d'innovation.

Moniteur d'Atelier en Restauration Collective, vous assurez la production quotidienne et le service du self (environ 180 repas/jour) et encadrez une équipe d'adultes en situation de handicap.

Vous garanzissez la qualité des repas, dans le respect des contraintes de production en volume, de maîtrise des coûts et des normes d'hygiène, tout en transmettant vos compétences techniques.

Vous veillez 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

Respect des normes d'hygiène (HACCP)

Vous formez l'équipe des travailleurs aux compétences professionnelles de la restauration collective (gestes techniques, organisation, bonnes pratiques, respect des consignes) avec un accompagnement pédagogique adapté.

Sous la responsabilité d'une Cheffe de service, en lien étroit avec les 2 autres cuisiniers et au sein d'une équipe pluridisciplinaire, vous êtes référent éducatif : rédaction et suivi des projets personnalisés des travailleurs. Dans un objectif d'insertion sociale et professionnelle, vous développez leurs apprentissages et compétences, savoir-faire comme savoir-être, en assurant le maintien et le développement de leurs acquis.

Dans une logique transversale du pôle restauration, vous coopérez avec les autres ateliers et pouvez intervenir en appui sur d'autres activités, notamment la production traiteur, selon les besoins. Vous participez au développement de nouvelles activités, dont la mise en place progressive d'une offre de repas en liaison froide, ainsi qu'aux temps institutionnels (réunions d'équipe, de projets personnalisés, bilans, etc.).



Date limite du dépôt de candidature : 29/11/2027



CV + Lettre de motivation (obligatoire) 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