

POSTE : MONITEUR D'ATELIER EN RESTAURATION (H/F)



CDI - Temps plein soit 151.67 heures mensuelles



Poste à pourvoir le 1er octobre 2026



ESAT Les Ateliers du Pays d'Auge - Lisieux

MISSION PRINCIPALE

Sous la responsabilité des cheffes de service technique et éducatif et en lien fonctionnel avec l'ensemble de l'équipe pluriprofessionnelle et conformément au projet d'établissement, vous serez chargé(e) de :

- Encadrer une équipe de travailleurs au sein d'un atelier ;
- Organiser la production à réaliser, de son organisation, de ses délais, de son contrôle ;
- Participer à l'élaboration des projets personnalisés ;
- Encadrer et animer un groupe en fonction des besoins spécifiques des personnes accompagnées.

PROFIL RECHERCHÉ



Vous êtes impérativement titulaire d'un diplôme en restauration : CAP, BEP, BAC PRO... Vous disposez d'une expérience professionnelle de minimum 5 à 7 années.



Expérience dans le secteur médico-social et dans la prise en charge du handicap serait un plus / Connaissances relatives des dispositifs législatifs et réglementaires pour les personnes en situation de handicap / Sens de l'organisation / Rigueur / Confidentialité / Maîtrise émotionnelle / Qualité relationnelle / Maîtrise des écrits professionnels / Pratique de l'informatique / Esprit d'initiative / Autonomie.

Permis B exigé.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Selon Convention Collective 1966



Nos offres d'emplois sont consultables notre site internet : <https://www.apaeipapf.fr>

CANDIDATURE

Envoyer CV et lettre de motivation à :

- M. CAÏRA Yann, directeur de l'ESAT Les Ateliers du Pays d'Auge
161 rue des Frères Lumière, 14100 Lisieux
- ou par mail à : esat.lisieux@apaeipapf.fr