



### L'Adapei de la Sarthe c'est :

2000 personnes handicapées accompagnées  
dont 550 Enfants et Adolescents  
1000 professionnels  
50 établissements et services

### Notre but ?

Agir pour la reconnaissance et l'épanouissement des personnes en situation de vulnérabilité du fait d'un handicap reconnu affectant les capacités intellectuelles, relationnelles, exécutives et ce dans la diversité des situations que cela recouvre.

L'Adapei de la Sarthe est une **association parentale** qui a un projet fort autour de l'**autodétermination** des personnes ; met en avant une triple expertise parents-salariés-personnes ; promeut un plan de **formation** associatif ambitieux et offre des possibilités d'**évolution** à ses salariés parmi 50 établissements et services...

**Nous recrutons un :**

## **Moniteur d'atelier 2<sup>ème</sup> Classe – Restauration (H/F)**

**Poste à pourvoir dès que possible**

**Vous êtes intéressé(e) ? Nous vous invitons à lire la suite afin de vous positionner.**

Le poste est à pourvoir au sein de l'Etablissement d'Aide par le Travail du Circuit, situé au Mans, afin d'accompagner des personnes en situation de handicap sur le plan de la vie sociale et professionnelle. Acteur de l'économie locale, sociale et solidaire, Esatco Sarthe est rattachée à la plateforme de marque Esatco. Forte de 11 filières métiers cette marque éthique propose des réponses coordonnées sur Les Pays de la Loire et la Bretagne.

### **Votre Rôle :**

- Accompagner les personnes en situation de handicap dans le cadre de l'atelier restauration,
- Organiser les postes de travail, concevoir l'apprentissage, valoriser et développer les compétences afin que chaque travailleur trouve sa place dans son activité de travail et développe son autonomie,
- Conduire les activités de restauration dont vous aurez la charge : gérer le restaurant en fonctionnement les midis du lundi au vendredi (achats, recherche de fournisseurs, élaboration de menus,...) et développer l'activité Traiteur,
- Assurer la sécurité dans tous les actes d'accompagnement des personnes,
- Participer activement à l'élaboration, l'écriture et au suivi du Projet Personnalisé,
- Etre acteur de l'inclusion, l'intégration et la reconnaissance des personnes à travers les activités conduites par ESATCO et à l'extérieur,
- Participer activement au travail d'équipe et à l'atteinte des objectifs collectifs,
- Réaliser des missions transversales avec les cuisiniers ESATCO Sarthe, et développer et pérenniser les partenariats externes et internes.

### **Votre Profil :**

#### **Formation :**

- Diplôme de Moniteur d'Atelier souhaité
- Formation et expériences en restauration exigées.

#### **Savoir-faire :**

- Maîtrise des normes HACCP,
- Capacité à rendre compte et à élaborer des écrits professionnels, aisance informatique,
- Connaissance des personnes en situation de handicap,
- Expérience de la coordination d'équipe.

**Savoir-être :** Autonome, organisé(e), vous possédez une bonne aisance relationnelle et un réel sens de l'écoute.

### **Les modalités :**

- CDI à temps plein. Du lundi au vendredi. Ponctuels samedis à prévoir.
- Rémunération indexée sur la CCNT 15/3/1966, selon l'ancienneté acquise. De 1998 € à 2630 € brut mensuel.

**Toujours Partant(e) ?** Merci d'adresser votre C.V. à : [niepceron.christelle@adapei72.asso.fr](mailto:niepceron.christelle@adapei72.asso.fr)

