

L'Adapei de Loire Atlantique,

Association qui gère plus de 75 établissements et services pour personnes de tous âges ayant des compétences et des besoins très divers dus à leur déficience intellectuelle, autisme, handicap psychique et polyhandicap (1 600 salariés, 2 700 personnes accueillies),

RECRUTE pour l'établissement ESAT BIOCAT basé à GETIGNE (44)

RESPONSABLE DU RESTAURANT ET DU SUIVI DU PÔLE METIERS DE BOUCHE (H/F)

Poste à pourvoir le 01/02/2019, en CDI à temps plein
Convention Collective 66

C O N T E X T E	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'Établissement et Service d'Aide par le Travail de Gétigné, accueille 90 personnes adultes en situation de handicap et qui travaillent sur trois pôles d'activité : <ul style="list-style-type: none"> - Pôle Métiers de Bouche (Restaurant – Traiteur - Chocolaterie) - Pôle Commerce et Services (Magasin - Techniques et Services) - Pôle Vert (Jardins Espaces Verts – Maraîchage - Maintenance) ➤ Sous la responsabilité du Responsable d'Établissement, en lien avec l'équipe pluridisciplinaire et l'ensemble de ses collègues du pôle Métiers de Bouche
M I S S I O N S	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Veiller à la bonne organisation de l'ensemble du service (approvisionnement, préparation, service en salle, nettoyage, ...) ➤ Assurer la préparation des repas cuisinés pour le self pour les travailleurs, les salariés et l'ensemble de la clientèle extérieure, avec la préoccupation de bonne gestion, de qualité en lien avec le service Maraîchage en veillant à lui acheter des produits pour les promouvoir au sein du Restaurant en mettant en valeur les produits issus de l'agriculture biologique dans le cadre de l'ESAT BIOCAT ➤ Porter l'activité commerciale du pôle et être responsable de la gestion et du développement du Restaurant. Assurer la promotion du Restaurant pour développer la clientèle auprès du grand public mais également auprès des salariés travaillant dans toutes les entreprises du bassin économique environnant ➤ Assurer la gestion globale, l'entretien et la maintenance de tout l'appareil de production dans le respect des normes et de la réglementation en menant une veille permanente et en proposant au responsable d'établissement les investissements nécessaires
P R O F I L	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diplôme en relation avec la restauration, 3 ans minimum d'expérience dans le secteur de la restauration dans une fonction similaire ➤ Compétences d'encadrement d'équipe opérationnel : animation d'équipe, communication, relationnelles et qualités humaines ➤ Maîtrise de l'outil informatique et des logiciels de gestion ➤ Capacités d'analyse et de synthèse ➤ Intérêt pour la valorisation et la professionnalisation des personnes en situation de handicap (si possible dispose de la connaissance du secteur médico-social)

CONTACT :

**Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) avant le 21/12/18 à Cyril POINSOT
(Responsable d'Établissement) : c.poinsot@esatco44.fr**