



ESAT LE JERICO (Atelier Restauration)



Marie Galante (971)



CCN 66, CDI, Temps Plein



Immédiat

### MISSION

Notre ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail) accompagne des personnes en situation de handicap dans leur parcours professionnel et leur épanouissement personnel. L'atelier de production du pôle restauration participe à la mise en œuvre des activités en salle et à la confection de repas dans une démarche de qualité et d'inclusion.

En tant que moniteur(trice) principal(e) d'atelier, vous aurez un rôle clé à la fois technique, pédagogique et organisationnel. Placé(e) sous l'autorité de la Direction, vous avez comme principales missions :

- Encadrer et accompagner une équipe de travailleurs en situation de handicap au sein de l'atelier restauration.
- Planifier et superviser la production (préparation, cuisson, dressage, hygiène, distribution).
- Garantir le respect des normes HACCP et de sécurité alimentaire.
- Contribuer au développement des compétences et à la valorisation du travail de chacun.
- Collaborer avec l'équipe pluridisciplinaire (chef de service, moniteurs, partenaires extérieurs, fournisseurs).
- Participer activement à la dynamique de projet de l'ESAT.

### PROFIL RECHERCHÉ

CAFETS ou expérience de moniteur d'atelier ou éducateur technique d'au moins 5 ans dans la restauration et/ou l'encadrement de publics spécifiques (idéalement en ESAT)

- Connaissance des normes HACCP indispensable.
- Sens pédagogique, patience, organisation et esprit d'équipe.
- Capacité à impulser une dynamique et à fédérer.
- Permis B souhaité

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation)  
à l'attention de : Monsieur Le Directeur Territorial  
Antillopôle - Parc d'activités Pôle CARAÏBES  
Bât. 8/lot 814 - 97139 Les Abymes  
par mail : [mcailloux@alefpa.fr](mailto:mcailloux@alefpa.fr)

