



ESAT du Cros d'Auzon



St Maurice d'Ardèche – ARDECHE



CDI - Plein temps – CCN 51



A pourvoir à partir du 01/10/2026

### MISSION

Sous l'autorité du directeur et par délégation de l'adjointe de direction, vous assurez la gestion de la cuisine de l'ESAT du CROS d'Auzon. Etablissement qui gère un camping 4 étoiles, un hôtel 3 étoiles et un restaurant sur un domaine de 19 hectares. Vous assurez également l'encadrement des travailleurs de l'atelier cuisine ainsi que des saisonniers.

Dans le cadre de cette mission, vous êtes chargé(e) de :

- Elaborer, créer et renouveler les menus et les cartes
- Organiser et superviser la production en cuisine
- Contrôler la qualité, la présentation et la régularité des plats
- Gérer les approvisionnements, les commandes et les stocks
- Contrôler les coûts matières et limiter les pertes
- Veiller aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Former, encadrer et motiver l'équipe cuisine dont les travailleurs de l'ESAT,
- Garantir la satisfaction clients et l'image de l'établissement
- Participer à l'évaluation des compétences professionnelles et au suivi des projets personnalisés des travailleurs.

### PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience dans un poste similaire de chef(fe) de cuisine obligatoire ;
- Capacité à créer une relation bienveillante ;
- Qualités pédagogiques, sens de l'organisation et capacité d'adaptation ;
- Esprit d'équipe, autonomie et sens des responsabilités
- Bonne organisation et sens des responsabilités ;

Les candidatures sont à transmettre (CV + lettre de motivation) à l'attention de :

M. BOURCY Philippe, Directeur de l'ESAT du Cros d'Auzon

A l'adresse suivante : ESAT du Cros d'Auzon, 805 chemin de l'Auzon 07200 St MAURICE D'ARDECHE

Ou par mail au : [pbourcy@alefpa.fr](mailto:pbourcy@alefpa.fr)

Date limite de réception des candidatures : 21/09/2026

