



adapei 33

Année 2026

CE N° 2578

09/06/2026

**Etablissement :**  
ESAT MONGAUZY

**Poste disponible au :**  
01/07/2026

- CDI Tps complet
- CDD Tps complet
- CDI Tps partiel
- CDD Tps partiel

ETP 1

### Nos avantages !

- Association parentale
- Equipes expertes et engagées
- Convention collective 1966
- Congés supplémentaires
- Plan de formation volontaire et ambitieux
- Application du Ségur
- Dispositif de prévoyance confortable
- CSE dynamique

**Envoyer**  
Lettre de motivation et CV

[raphaelle.pister@adapei33.com](mailto:raphaelle.pister@adapei33.com)



Ensemble, construisons demain

# Poste à pourvoir

## Moniteur d'Atelier Restauration

Les activités du Moniteur d'Atelier (MA) s'articulent autour de 3 grands axes : l'accompagnement de travailleurs handicapés au sein d'une équipe pluriprofessionnelle, l'animation et l'organisation de la production de biens ou de services dans la structure et/ou hors les murs et la gestion et le développement de compétences individuelles. Le moniteur d'atelier doit en permanence assurer ces trois composantes de son activité en les maintenant en équilibre, tout en tenant compte des aléas du quotidien.

### Missions :

#### 1. Encadrement et Accompagnement des Travailleurs en situation de handicap

- Accueillir, former et accompagner les travailleurs de l'ESAT
- Adapter les apprentissages aux capacités et aux projets individuels
- Transmettre les gestes professionnels liés aux métiers de la restauration
- Évaluer les compétences et favoriser l'autonomie des personnes accompagnées
- Participer à l'élaboration et au suivi des projets personnalisés
- Collaborer avec l'équipe médico-sociale de l'établissement
- Accompagner vers l'insertion professionnelle en milieu ordinaire (rechercher, organiser, coordonner et assurer le suivi professionnel des travailleurs en milieu ordinaire)

#### 2. Production culinaire

- Organiser et superviser la préparation des repas
- Participer à l'élaboration des menus
- Assurer la qualité gustative et la présentation des plats
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Veiller au respect des coûts de production
- Garantir l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

#### 3. Service en salle et relation clientèle

- Former et accompagner les travailleurs aux techniques de service
- Organiser les postes de travail en salle
- Participer à l'accueil des clients
- Assurer le bon déroulement du service
- Veiller à la qualité de l'accueil et à la satisfaction de la clientèle
- Accompagner les travailleurs dans les missions de prise de commande, service et encaissement selon leurs compétences

#### 4. Gestion et organisation

- Planifier l'activité quotidienne de l'atelier restauration
- Répartir les tâches entre les travailleurs
- Garantir la sécurité des personnes accompagnées
- Participer à la démarche qualité de l'établissement
- Assurer le suivi administratif lié à l'activité

### Diplôme et expérience :

CAP, BAC Pro ou BTS Hôtellerie-Restauration  
Diplôme Moniteur d'Atelier  
Formation HACCP souhaitée

Expérience en restauration traditionnelle, en cuisine et en service de salle  
Expérience dans l'accompagnement de personnes en situation de handicap

### Profil cible :

- Connaissance des handicaps et compétences techniques spécifiques selon les supports métiers
- Ecoute, pédagogie et organisation
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Utilisation des nouvelles technologies d'information et de communication