



adapei 33

Année 2025

CE N° 2244

16/04/2025

Etablissement :

ESAT Pessac Magellan
et Alouette

Poste disponible au :

2 mai 2025

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

laetitia.sallefranque@adapei33.com



Ensemble, construisons demain

Poste à pourvoir

Moniteur principal d'atelier - Restauration

Le Moniteur Principal d'Atelier (MPA) gère et coordonne la production de l'activité d'un ou plusieurs ateliers. Il a un rôle d'encadrement intermédiaire entre la direction et les moniteurs d'atelier autour de trois axes de travail repris dans les missions ci-dessous.

Missions :

1. Gestion de la production de biens ou de services

- Coordonne les activités d'un ou plusieurs ateliers en lien avec les moniteurs d'atelier et la direction technique
- Pilote la supervision technique de la production et planifie les chantiers
- S'assure de la bonne organisation des ateliers et de ses moyens (logistique, matériel, humain, respect de la sécurité, EPI, ...)
- Participe à l'élaboration des plannings des moniteurs d'atelier en lien avec la direction technique
- Assure la relation commerciale avec les fournisseurs, les clients et les partenaires
- Elabore des devis, en lien avec les moniteurs d'ateliers et la direction technique
- Supervise la réalisation de la production (respect des délais, qualité...)
- Participe à la facturation, édite des Bons de Livraison et des factures
- Est acteur du développement commercial de l'ESAT en lien avec le projet d'établissement
- Alimente les outils de suivi de l'activité (reporting, tableaux de bord) et participe à leur analyse
- Initie des essais de nouveaux produits
- Collabore au montage et au suivi des dossiers d'investissements
- Anime les réunions techniques

2. Accompagnement des personnes et animation d'équipe

- Apporte un soutien aux moniteurs d'ateliers et favorise la dynamique d'équipe
- Peut assurer les fonctions de moniteur d'atelier, même s'il peut en être partiellement ou totalement dégagé, ou les remplacer ponctuellement
- S'assure de l'adéquation entre charge de travail et besoins et attentes des personnes
- Peut participer à l'élaboration, à la mise-en-oeuvre, au suivi et à l'évaluation des Projets Personnalisés des personnes dont il est référent

3. Formation et développement des compétences

- Développe les compétences des professionnels et favorise le travail d'équipe
- Soutient les moniteurs pour l'élaboration de stratégies de formation
- Développe les partenariats d'entreprise en lien avec le Conseiller d'Insertion Professionnelle (CIP) et l'équipe pluridisciplinaire

Diplôme : CAP/BAC Restauration option Cuisine

Profil cible :

- Expérience chef de cuisine
- Connaissance des handicaps
- Capacités à fédérer et à animer une équipe
- Polyvalence et organisation
- Capacités d'écoute et d'adaptation
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Utilisation des nouvelles technologies d'information et de communication