



L'ESSOR Recrute

Intitulé du poste : **Moniteur d'atelier cuisine en ESAT à temps plein**

Date de dépôt de l'annonce : 06/06/2026

Date de fin de validité de l'annonce : 01/09/2026

Lieu d'affectation : Mézin

Date de prise d'emploi : 01/09/2026

Expérience : Souhaitée

Connaissance : Diplôme de moniteur d'atelier ou diplôme en cuisine

Type de contrat : CDI

Etablissement : TERRES D'ALBRET ET DU LOT

Description de l'annonce :

A propos de l'association :

L'Association L'ESSOR, reconnue d'utilité publique, regroupe 50 établissements et services, avec près de 1000 salariés œuvrant dans le secteur social et médico-social. Pour plus d'informations, visitez notre site web : www.lessor.asso.fr

L'ESSOR TERRES D'ALBRET ET DU LOT regroupe 1 EAM, 1 ESAT, 1 SAVS, 1 SAH et 1 GEM, intervenant dans le champ de du handicap psychique. Dans ce cadre, nous recrutons un(e) :

TITRE DU POSTE : Moniteur d'atelier cuisine en ESAT à temps plein - CDI

Lieu de travail : 20 ter Allées Vigier 47170 MEZIN

Missions :

En tant que Moniteur d'atelier cuisine, vous aurez principalement la charge de soutenir une équipe de travailleurs ESAT. Vos principales responsabilités incluront :

- Maîtriser les différentes compétences en cuisine et être en capacité de faire progresser les travailleurs en fonction de leurs possibilités. Être capable de transmettre des savoir-faire et d'accompagner les travailleurs ESAT vers une montée en compétence professionnelle et sociale.
- Organiser le travail.
- Veiller à la maintenance des outils et du matériel
- Faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène. Prévenir des situations à risque.

Profil requis :

- Formation : diplôme de moniteur d'atelier ou diplôme en cuisine
- Expérience : Expérience dans l'accompagnement et l'encadrement d'une équipe. Connaissance du secteur du handicap souhaitée.
- Compétences : cuisine collective et restauration classique, technique d'accompagnement, HACCP

Critères souhaitables :

- Formation moniteur d'atelier
- Connaissances bureautiques
- Capacité à travailler en équipe

Nous vous offrons :

- Une rémunération selon la classification de la convention collective 66
- Des formations continues pour vous permettre d'évoluer au sein de notre structure
- Un environnement de travail dynamique et respectueux
- De nombreux avantages : Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur, œuvres sociales, congés conventionnels, prime mobilité vélo et prise en charge à 50% des frais de transports, congés annexes (congés enfants malades par exemple)

Modalités de candidature :

Veuillez envoyer votre CV et votre lettre de motivation (ou tout autre document requis) par mail : d.fernandes@lessor.asso.fr

