

Recrute dans le cadre du développement de son activité :

**un MONITEUR D'ATELIER 1^{ère} classe
RESTAURATION/TRAITEUR (H/F)**

en Contrat à Durée Indéterminée - temps complet au sein de

l'Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) du Calais
site « Les Ateliers du Détroit » - Atelier Restauration « Papilles et Papillons »- CALAIS

Fonctions :

- Mettre en œuvre, coordonner et organiser les activités au sein de l'Atelier Restauration/Traiteur : préparation des plats et des commandes, devis, conditionnement, livraisons, organisation de la prestation, ...
- Assurer l'accompagnement technique et professionnel des Travailleurs de l'ESAT en veillant particulièrement au développement de leur autonomie, de leurs capacités et de leurs compétences dans le respect du projet associatif, d'établissement et des projets personnalisés
- Adapter le poste de travail de la personne accueillie en respectant les recommandations médicales et/ou psychologiques
- Élaborer, en concertation avec chaque Travailleur, les projets professionnels et en assurer leur mise en œuvre
- Gérer l'activité de production : gestion technique, gestion et entretien de l'outil de production des différents ateliers au sein desquels il intervient
- Diffuser chez les clients et/ou donneurs d'ordres et les fournisseurs une image professionnelle de l'ESAT
- Participer à la démarche Qualité et promotion de la Bienveillance

Rémunération :

- Convention collective du 15 mars 1966
- Grille Moniteur d'Atelier 1^{ère} classe (coefficient de base 434)

Diplômes et formation :

- Titulaire du Certificat de Qualification aux Fonctions de Moniteur d'Atelier (ou équivalence reconnue) ou Titulaire d'un Bac+2 ou Baccalauréat professionnel (ou équivalence reconnue) en hôtellerie/restauration
- Titulaire d'expériences significatives dans différents domaines : restauration et/ou activité de traiteur
- Titulaire de formations sécuritaires serait un plus

Profil du titulaire :

- Adhésion aux valeurs associatives et au Projet Associatif
- Adhésion et participation au projet de l'établissement dans l'esprit des lois du 2 janvier 2002 et du 11 février 2005, des valeurs portées par le mouvement parental et des Recommandations des bonnes pratiques de la HAS
- Expérience professionnelle récente et réussie en qualité de Moniteur d'Atelier serait appréciée
- Titulaire d'une expérience réussie et confirmée en restauration/traiteur
- Connaissance et maîtrise des normes HACCP et du plan de maîtrise sanitaire en liaison froide
- Très bonnes connaissances des techniques culinaires
- Sens de l'organisation, de la coordination, de la programmation et de l'anticipation - suivi de projet
- Sens du travail en équipe
- Sens des responsabilités, force de proposition et capacité d'initiative

- Bonnes capacités rédactionnelles, connaissance de l'outil informatique et des nouvelles technologies
- Capacités d'adaptation aux situations rencontrées
- Capacités d'observation, d'évaluation, d'analyse des besoins et des attentes des personnes accueillies dans leur globalité
- Bonnes capacités relationnelles avec les personnes accueillies
- Capacités à gérer des situations émotionnelles
- Capacités d'adaptation aux évolutions du secteur
- Capacités à communiquer de façon objective avec les différents intervenants
- Disponibilité
- Titulaire du Permis B

Date Poste à pourvoir :	dès que possible
--------------------------------	------------------

Date limite de candidature :	le 19 avril 2026
-------------------------------------	------------------

Envoyer les candidatures (CV + lettre de motivation) à :

Monsieur Jean-Marc AUDUBERT
 Directeur Adjoint de l'ESAT du Calaisis site « Les Ateliers du Détroit »
 « Candidature Moniteur d'Atelier 1^{ère} classe Restauration/Traiteur »
 ESAT du Calaisis - site « Les Ateliers du Détroit » - Atelier Restauration « Papilles et Papillons »
 Z.I. Est « Marcel Doret » Rue Gustave Courbet - 62100 CALAIS
 ou par mail : audubert.jm@afapei.org

l'Afapei du Calaisis, c'est également :

- Association humaine et engagée portant les valeurs de Respect, de Solidarité et de Citoyenneté
- Possibilité de réaliser des heures complémentaires (dans le cadre d'un contrat à temps partiel)
- Evolution et mobilité interne favorisée
- Démarche active RSE/RSO
- Participation aux frais de transports en commun et mobilité douce
- Mutuelle associative (prise en charge à 50%)
- Contrat de prévoyance
- Politique de formation assumée
- Accès à notre Comité Social et Economique
- Aide aux devoirs pour les enfants des salariés (primaire au lycée)
- Bénéfice de 14 jours de RTT

Toutes les données issues d'une candidature sont conservées pendant deux ans, au maximum. Pour exercer votre droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement, de limitation du traitement, vous pouvez écrire à l'adresse suivante : rgpd@afapei.org. Si nécessaire, il vous est également possible d'introduire une réclamation concernant le traitement de vos données personnelles auprès de la CNIL.

Date de parution : le 26 mars 2026