

Nous recherchons un(e) :

MONITEUR(TRICE) PRINCIPAL(E) D'ATELIER (H/F)

au Pôle/Dispositif Insertion Professionnelle pour Adulte

Basé à : Services Production (Dijon) Atelier RESTAURATION "L'Intervalle restauration"

A compter du :	Dès que possible
Nature du contrat :	C.D.I.
Durée hebdomadaire du travail :	Non soumis à horaire collectif
📄 Convention collective :	CCNT de 66
📄 Qualification conventionnelle :	Personnels des établissements et services pour personnes handicapées adultes (ESAT, CHALLENGE EMPLOI) - Moniteur Principal d'atelier

Les candidat(e)s intéressé(e)s doivent justifier du ou des titres et diplômes minimum requis par l'emploi :

Diplôme Cuisine + expérience confirmée d'encadrement et management d'équipe cuisine

Compétences requises et/ou informations complémentaires :

Permis B requis

Diplôme cuisine et expérience confirmée

Expérience d'encadrement et management d'équipe cuisine

Connaissance des normes HACCP

Qualités organisationnelles et rigueur professionnelle

Esprit d'équipe, bon relationnel, esprit d'initiative

Qualités pédagogiques pour l'encadrement de travailleurs en situation de handicap

Permis B exigé.

Maîtrise des outils informatiques : logiciels métier, bureautique (Word, Excel), environnement Windows et messagerie internet.

La fiche de missions est consultable sur le site <https://www.pepcbfc.org> en cliquant ici.

Renseignements et candidatures :

Si vous êtes intéressé(e), envoyez votre candidature (C.V., lettre de motivation et copie du ou des diplôme(s) en lien avec le poste) à :

candidatures à : muriel.lafont@pepcbfc.org

Date limite de dépôt des candidatures : le 01/06/2024.

Dijon, le 15/05/2024.