



## OFFRE EMPLOI ÉDUCATEUR TECHNIQUE RESTAURATION (H/F)

CDD 12 mois – 35 H/semaine

Prise de fonction : au plus tôt

Rémunération suivant CCN du 15 mars 1966. Permis de conduire souhaité.

Envoyer lettre de motivation et CV par mail : [direction@apase38.fr](mailto:direction@apase38.fr)

Les chantiers éducatifs s'inscrivent dans un parcours d'insertion sociale et professionnelle des jeunes accompagnés par les éducateurs de prévention spécialisée. A ce titre, ils sont un outil éducatif utilisé par les professionnels de la prévention spécialisée pour mobiliser des savoirs-être et des savoirs faire des jeunes.

### Diplômes et expériences

- CAP cuisine – Expérience en cuisine nécessaire
- Expérience et/ou diplôme souhaité dans le champ social

### Compétences :

- Contrôler le déroulement des étapes de production et adaptation du rythme de travail
- Planifier les étapes d'une production
- Participer à l'évaluation des compétences des jeunes à l'issue du chantier

### Qualités Professionnelles :

- Autonomie
- Force de proposition
- Sens de l'organisation
- Capacité à travailler en équipe

### Mission :

- Recherche de nouveaux clients, développement de l'activité (nouvelles propositions de services)
- Relation avec les clients : devis, calendrier, organisation, facturation, évaluation de satisfaction
- Gestion du planning des chantiers : information des équipes éducatives, relance
- Conseils, soutien, accompagnement des équipes éducatives : menus, achats, confections, organisations, coûts, bilans, ...
- Gestion des stocks : achats, suivis
- Gestion des ressources en matériels et leur mise à disposition, propositions d'achats
- Gestion et entretien de la cuisine :
- Connaissance, mise en place et respect des normes en vigueur, hygiène, traçabilité des produits
- Mise en œuvre de projets spécifiques, modules de préformation, modules de sensibilisation aux métiers de la restauration
- Accompagnement, conseils des équipes éducatives sur les questions et les projets liés à l'alimentation.