



Association
Marie PIRE

L'Association Marie PIRE
recrute pour le service de la cuisine centrale de son Etablissement et Service
d'Aide par le Travail (E.S.A.T.)
basé à Altkirch :

Un Responsable d'équipe restauration (H/F)

C.D.I - Temps plein

Mission¹ : Sous l'autorité de la Directrice de l'E.S.A.T., vous assurerez l'organisation et la coordination dans le respect d'une démarche éthique et déontologique et au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

Vous mettez en œuvre et coordonnez les activités des moniteurs et des ouvriers dans le respect des objectifs sociaux et administratifs définis par l'ESAT ainsi que des objectifs économiques de production définis par le prestataire de service de l'ESAT chargé d'assurer le fonctionnement de la restauration.

Profil : Vous êtes diplômé(e) d'un BAC + 2 (minimum) en restauration et d'une expérience de 5 ans minimum dans le domaine du management d'équipe mais aussi une expérience significative dans le management d'équipe avec des travailleurs handicapés. Vous maîtrisez la production alimentaire en collectivité et avez des connaissances des règles de fonctionnement du secteur médico-social.

Aptitudes requises : Très bonne appréhension de l'organisation, sens du management, capacités d'analyse, faire preuve d'empathie et esprit d'équipe vous caractérisent.

Poste à pourvoir début janvier 2018

Rémunération : selon la convention collective 1966.

Merci d'adresser au plus tard pour le 28 octobre 2017 votre lettre de candidature + CV et copie des diplômes à :

La secrétaire de l'établissement, Mme Danièle PERIGNON secretariat.esat@mariepire.asso.fr

¹ Se référer à la fiche de fonction de Responsable d'équipe restauration