



Moniteur / Chef de partie H/F – CDI – ESAT Paris 11^{ème}

Envie de travailler pour un restaurant reconnu et vous investir concrètement dans la cause sociale du handicap, au sein d'une équipe passionnée et dynamique ? Rejoignez-nous !

L'ANRH, entreprise associative de l'Economie Sociale et Solidaire, promeut une société plus inclusive et permet à chacun, quel que soit son handicap d'intégrer le monde du travail.

Au quotidien, nous favorisons l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap par la création d'emplois durables, un accompagnement personnalisé et une politique forte de formation. Forte de ses 1800 collaborateurs et de ses 26 établissements, l'ANRH poursuit son développement autour de deux ambitions majeures :

- Consolider l'association en tant qu'acteur incontournable de l'emploi des personnes en situation de handicap
- Être un pôle d'innovations sociales pour contribuer à relever les défis de la transition sociale et environnementale

Contexte et missions :

L'ESAT de Paris XI assure un accompagnement professionnel et médico-social de 94 personnes en situation de handicap à travers différentes activités de production. Nous gérons en particulier un restaurant dans le 11^e à Paris, Les petits plats de Maurice, restaurant à l'excellente réputation (note Google : 4,9/5).

Dans un cadre chaleureux, à la décoration moderne et cosy, nous proposons une cuisine faite maison, à base de produits frais, de saison avec une carte renouvelée chaque jour. Restaurant de quartier, nous avons une belle clientèle d'habitues (120 couverts/jour) et une équipe en cuisine jeune et motivée.

Rattaché·e à l'Adjointe Technique, vous participez à l'accompagnement médico-social des travailleurs handicapés et aurez la responsabilité de l'équipe cuisine composée de 9 travailleurs handicapés aux côtés du Chef de cuisine.

- **Vous participez à l'accompagnement médico-social des travailleurs handicapés :** vous veillez notamment à construire, porter, mettre en œuvre et suivre leurs projets personnalisés
- **Vous gérez la cuisine du restaurant en binôme avec le Chef :**
 - o Participer à la création et au renouvellement de la carte mise en place
 - o Réaliser des préparations culinaires, des plats et dressage
 - o Créer et animer les formations pour les équipes avec fournitures des supports nécessaires et adaptés
 - o Encadrer et coordonner l'ensemble de l'équipe des travailleurs en cuisine
 - o Suivre et contrôler la mise en place du service et son bon déroulement dans le respect des règles d'hygiène et de qualités en vigueur
 - o Veiller à l'entretien quotidien et à la bonne utilisation de la cuisine et de ses équipements
- **Vous contribuez aux projets du restaurant :** évènements, nouveautés, privatisations...
- **Vous participez aux études et projets transverses de l'ESAT ou de l'association,** en lien avec votre mission d'accompagnement médico-social ou de gestion des activités de production.

Profil recherché :

Nous cherchons quelqu'un de passionné par le métier de cuisinier et qui souhaite transmettre son savoir-faire à des personnes en situation de handicap.

Vous avez à cœur de vous investir dans la cause sociale du handicap, en vous engageant au quotidien pour l'accompagnement, l'insertion et la montée en compétences des personnes en situation de handicap.

Rigoureux, vous appréciez le travail d'équipe et formez un véritable binôme avec le Chef mais également avec la monitrice salle et êtes capable d'impulser une dynamique de groupe dans le respect des rythmes et des capacités de chaque personne. Vous avez le sens de la pédagogie, de bonnes capacités de communication et d'adaptation relationnelle.

Vous avez une expérience de minimum 5 ans en tant que Chef de partie en restauration et êtes tourné·e vers les dernières tendances en restauration et êtes partant·e pour développer de nouvelles activités au sein du restaurant : vente à emporter, privatisations-cocktails.

Envoyez votre CV ainsi que quelques mots sur votre motivation à : c.soubanh@anrh.fr



Modalités contractuelles :

- Type de contrat : CDI à temps plein de 35h du Lundi au Vendredi – disponibilité ponctuelle requise soirs et weekends pour les privatisations et autres évènements
- Date de démarrage : Février 2024
- Rémunération : selon CCN66
- Localisation : Paris 11^{ème}