



Moniteur-trice / Chef-fe de partie traiteur H/F – CDD – ESAT Paris 11^{ème}

Envie de développer une nouvelle activité au sein d'un restaurant à l'excellente réputation et vous investir concrètement dans la cause sociale du handicap ? Rejoignez-nous !

L'ANRH, entreprise associative de l'Economie Sociale et Solidaire, promeut une société plus inclusive où l'économie est au service de l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap ! Notre mission ? Accompagner des hommes et des femmes dans l'emploi, quels que soient leurs handicaps, grâce à un travail rémunéré, un accompagnement personnalisé et une politique de développement des compétences forte.

Contexte et missions :

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

Ce restaurant, ouvert uniquement du lundi au vendredi pour le déjeuner, bénéficie d'une belle cuisine non utilisée l'après-midi. C'est pourquoi nous avons décidé de lancer une nouvelle activité Traiteur en constituant une nouvelle équipe.

Rattaché•e à l'Adjointe Technique, vous participez à l'accompagnement médico-social des travailleurs handicapés et aurez la responsabilité de l'activité Traiteur nouvellement mise en place.

- **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 nouvelle activité Traiteur du restaurant :**
 - o Organiser au quotidien la production des produits traiteur conformément aux commandes reçues : petits déjeuners, pièces cocktails, plateaux repas etc.
 - o Assurer la production en respectant les recettes et les standards de qualité tout en participant à la création et au renouvellement de la carte mise en place.
 - o Faire le suivi des stocks et passer commandes des ingrédients selon les besoins de la production.
 - o Collaborer avec les équipes du restaurant afin d'assurer une continuité de service et les épauler si nécessaire.
 - o Veiller à une bonne entente entre les équipes en cuisine restauration et traiteur.
 - o Former, encadrer et accompagner votre équipe en cuisine sur les techniques et standards de préparation.
 - o Créer et animer les formations pour les équipes avec fournitures des supports nécessaires et adaptés.
 - o Garantir le respect des normes HACCP dans la cuisine ainsi que les espaces de stockage, en supervisant l'hygiène et la sécurité alimentaire.
 - o Veiller à l'entretien quotidien et à la bonne utilisation de la cuisine et de ses équipements.
- **Vous contribuez aux projets du restaurant :** événements, 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.

Ces missions ne sont pas exhaustives et peuvent être amenées à évoluer. Vous serez également amené à participer à la vie de l'établissement en travaillant sur des projets transverses (Plan d'action Développement Durable, Journée d'intégration etc.)

Profil recherché :

Titulaire idéalement d'un BAC +2, vous avez minimum 3 ans d'expérience en restauration de préférence en tant que Chef de Partie ou dans un rôle similaire en catering ou traiteur. Vous avez également une première expérience d'encadrement d'équipe.

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 êtes fiable, organisé(e) et vous maîtrisez parfaitement les règles d'hygiène. Vous êtes à l'aise avec les outils bureautiques.

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-se, vous appréciez le travail d'équipe 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.

Bienveillant, vous avez envie de vous engager auprès d'une équipe de passionnés en participant à l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap ? Alors n'hésitez plus à postuler !

L'inclusion fait partie des valeurs de l'ANRH. Notre ambition est de recruter et promouvoir des talents divers. Nos annonces ne ciblent pas de genre. Tous nos postes sont également ouverts aux personnes en situation de handicap.

Modalités contractuelles :

- Type de contrat : CDD de 6 mois avec possibilité de conversion en CDI de 35h du Lundi au Vendredi de 12h30 à 19h30 Disponibilité ponctuelle requise soirs et weekends pour les privatisations et autres évènements
- Date de démarrage : Janvier 2026
- Statut : Non cadre
- Rémunération : Entre 2000€-2400€ bruts par mois, selon CCN66 et niveau d'expérience
- Localisation : Paris 11^{ème}

o.gelot@anrh.fr