



53^{Bis} Chemin de Gendriac - Mons
43000 Le Puy-en-Velay

04 71 02 24 77

siegesocial@asea43.org

L'ASEA 43 recrute pour son Pôle Handicap Adultes
Etablissement et Service d'Aide par le Travail "Meymac"
Laboratoire de boulangerie pâtisserie de Mons au Puy-en-Velay

Un Moniteur d'Atelier BOULANGER (H/F)

En Contrat Durée Indéterminée

A Temps Plein - 1 ETP

Poste à pourvoir à compter du 01/03/2022

PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT OU DU SERVICE :

L'ESAT de Meymac est un Etablissement de Service et d'Accompagnement par le Travail sous la gouvernance de l'Association de Sauvegarde de l'Enfant à l'Adulte de Haute-Loire (ASEA43). L'établissement permet à 120 personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif. Par son histoire, notre établissement propose aux personnes accueillies une diversité de travaux, basée sur de véritables métiers. (*Conditionnement et sous-traitance, Entretien des locaux, Blanchisserie, Production de palettes, Entretien des espaces verts, Boulangerie*).

PROFIL DU CANDIDAT :

Nous recherchons un(e) véritable passionné(e) qui souhaite partager son savoir-faire de **boulangier**. Tous nos produits sont "fait maison" et pour cela vous devez avoir une parfaite maîtrise des connaissances de base et une expérience concluante. Sous les directives du responsable du laboratoire, vous êtes en charge de la production des diverses variétés de pains.

Vous êtes aussi chargé d'assurer l'accompagnement de travailleurs handicapés sur cette activité de l'ESAT. Vous devez disposer d'une certaine aisance relationnelle avec les personnes en situation de handicap.

- Diplôme en boulangerie
- Maîtrise et respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Expérience professionnelle dans le domaine de la boulangerie exigée
- Capacité à gérer les productions en parfaite autonomie
- Aisance relationnelle avec les personnes en situation de handicap
- Permis B obligatoire

Votre capacité d'organisation sera appréciée et votre autonomie fera la différence.

Conformément aux valeurs qui nous animent, nous attendons de la rigueur, du sérieux, de la ponctualité.

DESCRIPTION DU POSTE :

Au sein de notre laboratoire de Mons, vous assurez la fabrication des pains et pains spéciaux selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et vous accompagnez les personnes en situation de handicap évoluant dans cette activité.

Au sein de l'équipe, vos principales missions sont :

- Assurer la fabrication des différentes variétés de pains pour nos points de vente et des collectivités
- Transmettre les techniques du métier au travailleurs handicapés

Ponctuellement, renforcer l'équipe du laboratoire en viennoiserie et pour cela maîtriser l'ensemble du processus de fabrication.

POSTE BASÉ : 53 Chemin de Gendriac - Mons - 43000 LE PUY EN VELAY.

RÉMUNÉRATION : Selon convention collective du 15 mars 1966 et expérience.

CANDIDATURE À ADRESSER À : (CV, lettre de motivation et copies des diplômes)

Monsieur Laurent ROUVRAY - Directeur Adjoint ESAT

Meymac - 43150 LE MONASTIER SUR GAZEILLE - lrouvray@asea43.org

Avant le : **21/01/2022**