L'ETABLISSEMENT PUBLIC DEPARTEMENTAL POUR L'ACCUEIL DU HANDICAP ET L'ACCOMPAGNEMENT VERS L'AUTONOMIE RECRUTE :

Un(e) Ouvrier(e) Principal(e) spécialité restauration

Affecté(e) à l'ESAT d'Isbergues

Poste ouvert aux titulaires de la fonction publique (Mutation, détachement) et aux contractuels : CDD 3 mois renouvelable, possibilité d'évolution vers un poste pérenne. Ouverture régulière de concours pour l'accès au statut de la Fonction Publique Hospitalière

Présentation générale de l'établissement

L'E.P.D.A.H.A.A. (Établissement Public Départemental pour l'Accueil du Handicap et l'Accompagnement vers l'Autonomie) a pour mission l'accompagnement et l'inclusion sociale des enfants et des adultes en situation de handicaps, et des personnes rencontrant des difficultés sociales. L E.P.D.A.H.A.A. appartient à la catégorie des établissements sociaux et médico-sociaux publics dont le personnel relève par principe de la fonction publique hospitalière.

L'autonomie juridique que lui confère son statut conduit à ce que l'établissement dispose de ses propres organes de gouvernance, et tout particulièrement d'un conseil d'administration.

Culture partenariale, dynamique adaptative et inclusive, et continuité de service apparaissent comme des composantes essentielles du fonctionnement institutionnel, l'établissement relevant de la mission de service public.

Présentation de la structure

L'ESAT d'Isbergues accompagne 115 travailleurs. Il s'agit d'une structure qui permet aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-social et éducatif dans un milieu protégé en journée.

L'ESAT soutient les choix de vie des travailleurs, valorise et développe leurs compétences, leur pouvoir d'agir, leur insertion sociale et professionnelle.

L'ESAT d'Isbergues est ouvert 225 jours à l'année. Les personnes accompagnées de l'ESAT disposent d'un temps de travail hebdomadaire de 35h réparti en 5 jours

L'ESAT dispose d'ateliers professionnels divers :

- 2 Ateliers conditionnement

- 5 équipes horticoles
- 1 Atelier maçonnerie
- 1 Atelier menuiserie
- 1 Atelier couture et repassage

L'ESAT assure également des prestations de services extérieures en mettant à disposition un ou plusieurs travailleurs au sein des entreprises : conditionnement, couture, cartonnage, nettoyage de palettes, etc.

L'accompagnement est mené par une équipe pluriprofessionnelles composée d'un plateau technique divers :

- Educateurs Techniques spécialisés
- Moniteurs d'ateliers
- Personnel éducatif et social : Educatrice spécialisée et assistante sociale
- Personnel para médical : psychologue, infirmière, médecin vacataire
- Personnel administratif
- Personnel technique
- Personnel d'entretien et de cuisine

Au-delà de l'activité professionnelle prépondérante au sein des ESAT, les Travailleurs ont l'opportunité de bénéficier chaque vendredi d'activités dites « de soutien » : marche, randonnée, tennis de table, futsal, pétanque, pêche….

Ces activités sont à la portée de toutes et tous et chacun est libre d'y participer selon ses propres envies et capacités.

Votre objectif

Réaliser en restauration collective, des opérations d'assemblage, de composition et de distribution des repas.

Entretenir les locaux et les équipements en cuisine.

Réaliser des prestations hôtelières (accueil, repas, collation, entretien des locaux) auprès des résidents et usagers en lien avec les équipes soignantes et éducatives.

Vos principales missions

- Assurer l'approvisionnement, le contrôle et la qualité des produits, matériels relatifs à son domaine d'intervention
- Assurer et contrôler l'état des locaux et du matériel (propreté, conformité, vétusté…) dans son domaine d'activité

- Contrôler, suivre la qualité et la sécurité dans toutes les phases de la production des prestations
- Concevoir des menus en intégrant les commandes, les coûts et la gestion des stocks
- Réaliser le service en salle de manière adaptée
- Assurer la traçabilité des actions dans son domaine d'activité et rapporter toute information utile à l'amélioration du service rendu

Pré requis

Détention du diplôme (CAP-BEP- certificat de qualification professionnelle) en restauration

Permis B souhaité

Conditions d'emploi

CDD 3 mois renouvelable - Prise de poste dès que possible

Jusqu'à 20 jours de RTT pour 39H hebdomadaire

25 jours de congés et 3 jours supplémentaires sous réserve de remplir les conditions d'attribution

Rémunération sur la base de la grille indiciaire de la Fonction publique hospitalière et régime indemnitaire lié au grade.

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à transmettre, avant le 18/12/2026 à l'adresse mail suivante : recrutement@epdahaa-epdef.fr