



23, Chemin de Berdoulet 09000 FOIX

Tél. : 05 34 09 87 20

Fax : 05 61 65 43 05

[siege@apajh09.asso.fr](mailto:siege@apajh09.asso.fr)

[www.apajh09.org](http://www.apajh09.org)

Foix, le 29 septembre 2021

**NOTE DE SERVICE**  
**poste à pourvoir**

**ESAT de Montégut Plantaurel**

**Moniteur d'Atelier 2ème Classe Conserverie (H/F)**  
**CDI 1 ETP**

(Voir descriptif en annexe)

En prenant en considération les horaires d'ouverture du siège, le dépôt et la réception des candidatures (soit par mail soit remis à l'accueil) seront pris en compte **jusqu'au 28/10/2021 inclus.**

Les candidatures (lettre de motivation et C.V.) seront adressées à l'attention de Monsieur le Président de l'APAJH (23 Chemin de Berdoulet – 09000 Foix - [candidatures@apajh09.asso.fr](mailto:candidatures@apajh09.asso.fr)).

Séverine LAMI,

Directrice générale.

POSTE : Moniteur/ Monitrice d'atelier  
 CONSERVERIE  
 Poste en CDI

Date : 28/09/2021

Lieu :  
 ESAT De Montégut Plantaurel

L'Association Départementale de l'Ariège de l'Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés (A.P.A.J.H.) a pour objet de promouvoir la dignité et la pleine citoyenneté des personnes en situation de handicap en oeuvrant pour leur complet épanouissement et leur meilleure intégration à toute forme de vie sociale et professionnelle.  
 Comme dans l'ensemble des établissements à caractère social, le succès des missions confiées par les pouvoirs publics à l'Association Départementale A.P.A.J.H.09 est subordonné à l'adhésion de ses salariés aux méthodes et aux conceptions de travail définies par l'Association Départementale A.P.A.J.H. 09

FONCTION	Moniteur d'atelier CONSERVERIE
<p>MISSIONS            GENERALES ET            ATTRIBUTIONS</p>	<p>Sous l'autorité de sa hiérarchie le Moniteur est chargé :</p> <p><b><u>Mission 1 : Activités de Production</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'assurer la réalisation et la gestion des activités de transformation des produits en suivant un planning de fabrication</li> <li>• D'assurer la qualité des prestations réalisées, et met en place des actions correctives le cas échéant avec le supérieur hiérarchique.</li> <li>• Participe à l'élaboration des plannings de fabrication (production ESAT + clients prestataires) avec le supérieur hiérarchique</li> <li>• Est responsable du respect des règles HACCP et met en application les procédures du plan de maîtrise sanitaire (enregistrement des process, traçabilité, stock, ...)</li> <li>• Gère quotidiennement les effectifs travailleurs (absences/présences) et en réfère à son supérieur</li> <li>• D'apporter conseils aux clients,</li> <li>• De traiter d'éventuelles réclamations,</li> <li>• De proposer des axes de développement des activités.</li> <li>• D'assurer que les consignes d'hygiène et de sécurité (port des EPI) sont appliquées par l'ensemble de l'équipe</li> <li>• Est responsable de la maintenance du matériel</li> <li>• Est capable d'intervenir sur l'atelier abattoir pour assurer l'encadrement des travailleurs et la réalisation des activités d'abattage en cas de besoin</li> <li>• Participe aux réunions périodiques de l'activité production</li> </ul> <p><b><u>Missions 2 : Accompagnement des personnes en situation de handicap</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participe aux réunions des projets individualisés et réunion de suivi des travailleurs dont il assure l'accompagnement.</li> <li>• Faire respecter auprès de son équipe, le règlement de fonctionnement.</li> <li>• A un rôle d'observation et d'écoute auprès des travailleurs.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accompagne les personnes en situation de handicap dans le cadre de l'activité de l'atelier :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ En adaptant les travaux aux aptitudes de chacun.</li> <li>○ En apportant aide et soutien à la réalisation.</li> <li>○ En évaluant le travail réalisé.</li> <li>○ En favorisant l'autonomie.</li> </ul> </li> <li>• Accueil des stagiaires dans son équipe, évalue leurs aptitudes et capacités et élabore des bilans.</li> </ul> <p><b><u>Missions 3 : Hygiène et Sécurité</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche et propose des améliorations à apporter dans le domaine des conditions de travail: Ergonomie, Productivité, Système documentaire.</li> <li>• Est responsable du respect des consignes de sécurité durant l'activité et de ce fait, sensibilise et contrôle régulièrement ses équipes.</li> <li>• A connaissance du DUERP, respecte les actions décidées et est force de proposition pour les faire évoluer</li> <li>• S'assure de la réalisation des contrôles périodiques pour les locaux et matériels dont il a la charge</li> </ul>
LIAISONS HIERARCHIQUES	Responsable de production et Directeur Adjoint
LIAISONS FONCTIONNELLES	Dans le cadre du suivi médico-social, participe en équipe pluridisciplinaire à la réalisation et le suivi des projets individuels.
QUALIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baccalauréat en agro alimentaire ou cuisine</li> <li>• BEP et 5 ans d'expérience sur un poste en agro alimentaire ou cuisine</li> <li>• CAP et 7 ans d'expérience sur un poste en agro alimentaire ou cuisine</li> </ul>
COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aptitudes à manager une équipe de travailleurs en situation de handicap.</li> <li>• Bon relationnel.</li> <li>• Sens de l'initiative et capacité d'adaptation.</li> <li>• Facultés d'écoute, d'accompagnement, de pédagogie.</li> <li>• Capacité à gérer le stress.</li> <li>• Capacité à gérer le temps, à organiser son temps de travail et celui de son équipe.</li> <li>• Utilisation (niveau intermédiaire) de WORD, EXCEL, OUTLOOK,</li> <li>• Prise de connaissance du projet associatif et du projet d'établissement</li> </ul>
CADRE LEGAL ET CONVENTIONNEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CDI</li> <li>• 35H annualisé.</li> <li>• Rémunération selon CCN66 (20 K € brut de base possibilité de reprise d'ancienneté selon diplômes et expériences)</li> </ul>
OBSERVATIONS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permis B obligatoire.</li> <li>• En fonction de l'activité générale de l'établissement, des affectations temporaires au sein d'autres ateliers peuvent avoir lieu en lien avec les compétences liées à cette fonction.</li> <li>• Les responsabilités exercées par le moniteur d'atelier imposent le respect de la plus stricte obligation de discrétion et de confidentialité.</li> </ul>