

Chef(fe)/ Commis de Cuisine en ESAT

Description

Rejoignez l'Unapei 92 et construisons ensemble une société inclusive !

L'Unapei 92, bien plus qu'une association, est un collectif engagé, humain et innovant qui permet à chaque personne en situation de handicap (résultant de TND, de troubles psychiques ou de polyhandicap) de s'inscrire dans un parcours de vie choisi, en soutenant le développement de ses capacités et en l'accompagnant vers l'autodétermination.

+ de 50 établissements et services présents dans les Hauts-de-Seine, en Eure-et-Loir et dans l'Eure

+ 1 100 professionnels mobilisés, dans + de 30 métiers différents

L'Unapei 92 recrute pour son **Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) SOLIPOLIS Yvonne Wendling**, situé à Issy-les-Moulineaux.

L'ESAT Yvonne Wendling accueille 98 adultes en situation de handicap de 20 à 60 ans, nécessitant un accompagnement pour exercer une activité professionnelle adaptée. Ouvert depuis 1990, il propose diverses activités (restauration, conditionnement, couture, hygiène, événementiel) et peut intervenir en entreprise. L'accompagnement est assuré par une équipe pluridisciplinaire. Depuis 2024, l'ESAT fait partie de la marque Solipolis (Unapei 92).

Responsabilités

Au sein de notre **ESAT**, vous rejoignez une cuisine en plein développement, où l'activité culinaire est à la fois un **outil d'inclusion et un projet économique innovant**.

Le poste s'inscrit dans une dynamique de développement :

- Production pour un **restaurant** de 40 couverts ouvert au public,
- Production de **plateaux repas** et petits déjeuners pour des événements (formations, réunions, séminaires ...),
- Production pour **des cocktails événementiels**.

Votre mission consiste à assurer la qualité de la production culinaire tout en **accompagnant et valorisant une équipe de 15 travailleurs en situation de handicap**, dans un cadre inclusif et bienveillant.

Missions principales

Production culinaire, développement des activités

- Préparer les repas quotidiens selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Organisme employeur

Unapei Hauts-de-Seine

Type de poste

Temps plein

Durée du contrat

CDI — Temps plein

Secteur

Unapei 92 pour son ESAT Yvonne Wendling

Lieu du poste

41, Allée Sainte Lucie, 92130, Issy les Moulineaux

Salaire de base

2000 € - **Salaire de base**
3000 €

Date de publication

17 octobre 2025

- Contribuer à la création et à l'évolution d'un **restaurant en ESAT**.
- Concevoir et réaliser des **plateaux repas, petits déjeuners et cocktails** pour des prestations événementielles.
- Élaborer des menus et une carte attractifs et variés, en tenant compte des besoins nutritionnels et des contraintes logistiques.

Encadrement et accompagnement :

- Accompagner et encadrer une équipe de 15 travailleurs en situation de handicap.
- Transmettre les savoir-faire culinaires et favoriser l'autonomie dans la réalisation des tâches.
- Assurer la formation et le développement des compétences des travailleurs en situation de handicap notamment sur les techniques culinaires
- Valoriser et participer à l'évaluation des compétences de chacun, encourager la coopération dans un cadre bienveillant, participer à l'évolution professionnelle des travailleurs
- Collaborer avec l'équipe pluridisciplinaire pour le suivi des projets de chacun

Organisation et gestion :

- Participer à la planification et à l'organisation des prestations (restaurant, plateaux repas, cocktails).
- Gérer les stocks, les commandes et le suivi des marchandises.
- Veiller à la bonne utilisation du matériel et anticiper les besoins.

Qualité, sécurité et image :

- Veiller et garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire,).
- Contribuer à l'image professionnelle et conviviale de la cuisine auprès des clients et partenaires.
- Participer activement à la promotion du projet culinaire de l'ESAT.

Qualifications

Formation et Expérience :

- Expérience en cuisine collective, restauration traditionnelle ou événementielle obligatoire
- Une expérience l'encadrement et l'accompagnement de personnes en situation de handicap (ESAT, IME, ...) est un plus.

Profil recherché – Compétences

Vous maîtrisez les bases culinaires et avez une bonne connaissance des normes HACCP, des principes du Plan de Maîtrise Sanitaire et de la traçabilité.

Vous portez un réel intérêt pour la cuisine événementielle, notamment la réalisation de cocktails et de plateaux-repas.

Vous êtes reconnu(e) pour votre organisation, patience et bienveillance.

Vous avez de bonnes capacités d'écoute et savez faire preuve de pédagogie dans vos échanges. Vous appréciez travailler en équipe et savez vous investir dans un projet inclusif, porteur de sens et de valeurs humaines.

Avantages du poste

Participer à un projet culinaire innovant et en développement.

Contribuez directement à l'amélioration de la qualité de vie des personnes accompagnées.

Rejoignez une association avec une politique de formation dynamique et de nombreuses opportunités d'évolution en interne.

Rémunération : Selon expérience et suivant les critères de la CCN du 15 mars 1966

Durée du travail : CDI Temps plein,

Avantages : Prise en charge à 60% par l'employeur de la mutuelle – Prévoyance – Avantages sociaux et culturel CSE – Compte Epargne Temps – Prise en charge 60% des transports en commun – Indemnités Ségur (238€)

Contacts

Pourquoi nous rejoindre ?

Si vous souhaitez :

- **Donner du sens** à votre métier de cuisinier,
- Mettre vos compétences au service d'un projet qui allie **gastronomie, inclusion et événementiel**,
- Contribuer à la création d'un restaurant et à des prestations culinaires variées (plateaux repas, petits déjeuners, cocktails),

Ce poste est fait pour vous !

Pour postuler, rien de plus simple !

Adressez-nous votre CV, en précisant en objet « Candidature – Chef/Commis de cuisine » et envoyer le tout à :

Monsieur Arthur ZELLER, Directeur adjoint : arthur.zeller@unapei92.fr