



Le 7 septembre 2026

Collectif engagé pour une vision innovante de l'inclusion sociale des personnes en situation de handicap, nous construisons des itinéraires de vie modulables et épanouissants pour chacun. Nous intervenons dans le champ du handicap mental, psychique et des troubles du spectre de l'autisme en Nouvelle-Aquitaine.

500 professionnels accueillent et accompagnent plus de **1400 personnes** dans **45 établissements, services et dispositifs.**

Nous recrutons un

CUISINIER (H/F)

CDI à temps complet

Missions :

Sous la responsabilité de la direction de l'**ESAT Les Ateliers et services de Verdélais** situé sur la commune de Verdélais (33), établissement qui accompagne par le travail des adultes en situation de handicap et en coordination avec le chef cuisinier du site, vous aurez pour mission de :

- Gérer et produire les repas en respectant la réglementation en vigueur (HACCP, PMS...) tout en assurant la livraison des repas auprès des services concernés ;
- Gérer les commandes et la réception des marchandises, les stocks alimentaires et les produits d'entretien nécessaires au bon fonctionnement de l'activité restauration/traiteur ;
- Veiller au maintien de l'outil de production, à la sécurité, à l'hygiène et la traçabilité alimentaire ;
- Effectuer, suivre et analyser les éléments de traçabilité comme indiqué dans les normes HACCP et le PMS (prise de température, nettoyage, date, prélèvement...) ;
- Faire respecter l'application des gestes de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire dans le cadre des normes HACCP et du Plan de Maitrise Sanitaire ;
- Réaliser des prestations dans le respect des exigences clients, des protocoles et des règles de sécurité ;
- Participer au développement de l'activité « Prestations traiteur », Faire le lien avec le client, participer à la réalisation des devis ;
- Gérer et produire les repas à thèmes pour les établissements du complexe de Verdélais (repas des familles, repas de Noël, portes ouvertes...) ;
- Accompagner les travailleurs en situation de handicap : assurer la prise en charge du groupe de travailleurs handicapés et participer aux actions de soutien de ces personnes en lien avec leurs projets professionnels ;
- Accompagner les travailleurs dans le développement de leur autonomie et de leurs compétences professionnelles, les former dans les activités effectuées ;
- Accompagner les travailleurs par la professionnalisation dans un objectif d'inclusion en milieu ordinaire ;
- Intervenir ponctuellement sur d'autres activités de l'ESAT ;
- Faire le lien avec les différentes équipes pluridisciplinaires ;
- Participer activement à l'amélioration continue de la démarche qualité et au développement des bonnes pratiques professionnelles notamment en matière de bientraitance.

Profil recherché :

- **BAC Professionnel Cuisine exigé ;**
- **Expérience de 3 ans minimum** en restauration collective, traditionnelle ou activité traiteur **appréciée ;**
- Connaissance du secteur médico-social et de l'accompagnement des personnes en situation de handicap appréciée ;
- Maîtrise des techniques et des process liés à la restauration et à l'activité traiteur ;
- Capacité à former, transmettre et développer les compétences des travailleurs en situation de handicap ;
- Capacité d'analyse, de synthèse et aisance rédactionnelle ;
- Rigueur, sens de l'organisation ;
- Aisance relationnelle et capacité à adapter sa communication à des interlocuteurs variés ;
- Esprit d'équipe et d'initiative, être force de proposition ;
- Capacité de prise de recul sur ses pratiques professionnelles
- Qualités d'écoute, d'empathie et de bienveillance
- **Permis B** en cours de validité **exigé.**

Particularités du poste :

- Travail sur roulement, planning annuel déterminé en équipe ;
- 1 week-end sur 3 travaillé ;
- Horaires possibles : service du matin (7h-14h) ; service du soir (13h30-20h30), coupure (7h15-14h / 17h-20h15), week-end (7h30-14h/17h-20h30)

Prise de fonction :

- 2 novembre 2026

Rémunération :

- Rémunération indexée sur la **Convention Collective Nationale du 15 mars 1966** (IDCC 0413)
- Annexe 5 – Ouvrier qualifié en internat
- Coefficient de base : **413**
- **Prime Ségur incluse**
- Salaire mensuel brut minimum : **2 105,02 €**
- Reprise d'ancienneté possible selon expérience justifiée
- Indemnité de travail du dimanche et des jours fériés au réel effectué

Avantages sociaux :

- **Congés d'ancienneté**
 - **Extension des mesures conventionnelles**, incluant notamment : jours pour enfants malades, jours pour hospitalisation des enfants, congé pour déménagement, **congé menstruel**, et autres autorisations d'absence spécifiques.
- **Aménagement de la fin de carrière**
 - **Avantages CSE** : chèques vacances, chèques cadeaux (Noël, mariage/PACS, naissance, départ à la retraite), participation aux activités culturelles et sportives.
- **Participation aux frais de transports en commun**
- **Mutuelle et prévoyance**
- **Accès à la formation professionnelle**

Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer par mail à Monsieur Gauthier VALIERE, Directeur de l'établissement, à l'adresse recrutement@adiaph.fr en précisant bien le numéro de l'offre (2026-073).