Nous recrutons :

👥 Encadrant(e) Technique d'Insertion Restauration (F/H)👥

POLE INSERTION PROFESSIONNELLE
Arélia – Ensemble pour l'inclusion et la dignité

📍 Secteur Maxéville
📅 CDI temps plein
🚗 Permis B indispensable
🕒 Prise de poste : dès que possible

À propos d'Arélia

Arélia est une association engagée dans **l'accompagnement social, l'insertion professionnelle et le logement inclusif**.
Nos équipes œuvrent chaque jour pour favoriser l'autonomie, la réinsertion et le bien-être des personnes en difficulté.
👉 Rejoindre Arélia, c'est participer à une **mission humaine, solidaire et porteuse de sens**, au sein d'équipes engagées qui placent l'humain au cœur de leurs actions.

À propos du poste

La filière restauration réalise des prestations de restauration collective. Elle s'appuie sur un chantier d'insertion spécialisé dans la restauration collective pour assurer la production de repas à destination de restaurants d'entreprise, de centres d'hébergement, de crèches, de restaurants scolaires et de centres de vacances.
Nos clients sont principalement situés à Nancy et sur le territoire de la Métropole du Grand Nancy.

L'Encadrant(e) Technique d'Insertion organise et supervise l'activité d'un chantier tout en accompagnant les salariés en parcours vers la montée en compétences et l'autonomie professionnelle. Il/elle garantit simultanément la qualité des prestations et la progression des personnes accompagnées.

🎯 Vos missions

- Participer à la production des repas,
- Encadrer et accompagner les salarié(es) dans la préparation et le service des plats chauds ou froids,
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Compléter le rapport quotidien HACCP de son atelier,
- Contrôler la qualité des préparations et corriger les erreurs ou écarts aux consignes,
- Gérer le matériel, les stocks alimentaires et assurer leur bon entretien.

Profil recherché

Vous êtes titulaire d'un diplôme BEP/CAP/Bac Pro dans la restauration, vous avez une expérience confirmée en restauration collective (commis de cuisine, cuisinier, second de cuisine

Issu d'une formation culinaire dans ce domaine, vous justifiez d'une expérience réussie et significative sur des fonctions similaires. Passionné par les métiers de bouche, vous maîtrisez parfaitement les recettes de base ainsi que les principes de cuisson et de conservation des aliments en liaison froide Votre sens de l'organisation et votre souci de l'hygiène et de la sécurité alimentaire sont des atouts indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier. Dynamisme, rigueur et réactivité sont trois qualités essentielles qui vous sont reconnues.

Connaissances et compétences

- Encadrer et transmettre les gestes professionnels
- Compétences informatiques
- Communication opérationnelle
- Encadrement de personnel

Conditions

- Temps de travail : 35 heures hebdomadaires,
- Déplacements ponctuels.

Rémunération & avantages

- Salaire mensuel brut de base : **Annexe 3 – grille éducateur technique – CCN66 – à partir de 2 105,06€** (prime Ségur incluse), rémunération en fonction de l'ancienneté reprise conformément aux dispositions conventionnelles,
- Mutuelle ;
- Accompagnement à la prise de poste,
- Formations internes

Pourquoi nous rejoindre ?

• Un métier **porteur de sens**, au cœur de l'accompagnement social de publics .
• Une approche centrée sur la personne avec un **accompagnement global et individualisé,**
• L'opportunité de contribuer concrètement à des **parcours d'insertion**
• Un travail riche en **relations humaines et en partenariats,**
• Une équipe engagée et un environnement favorisant **l'échange et la coopération.**

Candidature

Merci d'adresser votre CV et votre lettre de motivation à :

recrutement@arelia-asso.fr