

Créée en 1955, La Ronce accompagne les personnes en situation de handicap et leurs proches, en participant à toute action conduite en leur faveur et en développant des établissements et services.

Notre œuvre sociale tend à promouvoir l'autonomie et la protection des personnes, à renforcer le tissu social, à encourager l'exercice de la citoyenneté, à prévenir les exclusions et à en corriger les effets.

L'accompagnement est assuré par 160 salariés, au sein de 8 établissements et services, prochainement organisés en 3 pôles : Petite Enfance, Enfance-Jeunesse, Adulte.

Pour plus d'informations : [www.la-ronce.fr](http://www.la-ronce.fr)

Nous recrutons au sein du Pôle Enfance-Jeunesse sur l'IMPro Pierre Redon, IME avec Section d'Initiation et de Première Formation Professionnelle (IME SIPFP) :

## Un Educateur Technique Spécialisé (H/F)

### Public accueilli :

L'IMPRO : accueille 80 adolescents (40 internes et 40 externes) âgés de 14 à 20 ans, présentant une déficience intellectuelle légère à moyenne avec ou sans troubles associés.

### Missions principales :

Sous la responsabilité de la directrice du DAME et du directeur adjoint, dans le respect du projet d'établissement, vous assurez les enseignements pratiques et théoriques pour un groupe de jeunes au sein de l'atelier APR : Agent Polyvalent de Restauration qui se déroulent au sein de notre plateau technique. Vous développez leurs compétences et les préparer à leur future vie professionnelle.

#### - Objectifs techniques :

- **Maîtrise des techniques de base en cuisine** : Former les jeunes aux différentes techniques de préparation culinaire, comme la découpe des légumes, la préparation des viandes et poissons, les méthodes de cuisson (à la poêle, au four, à la vapeur, etc.), ainsi que les bases de la pâtisserie.
- **Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire** : Enseigner les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les contaminations alimentaires (les normes HACCP), incluant le nettoyage des surfaces et des équipements, ainsi que la manipulation sécurisée des aliments.
- **Gestion et organisation du poste de travail** : Apprendre aux jeunes à organiser leur espace de travail de manière efficace, à gérer leur temps et leurs tâches pour améliorer leur productivité et assurer une qualité constante dans leurs réalisations.
- **Utilisation et entretien des équipements de cuisine** : Former à l'utilisation correcte des équipements de cuisine (four, plaques de cuisson, couteaux, robots de cuisine, etc.) et à leur entretien régulier pour garantir leur bon fonctionnement et prolonger leur durée de vie.
- **Préparation et service des repas** : Enseigner les techniques de dressage des plats, la présentation des mets.
- **Gestion des stocks et approvisionnement** : Apprendre à gérer les stocks de denrées alimentaires, à faire des inventaires, à commander les produits nécessaires et à éviter le gaspillage.
- **Sensibilisation à la diététique et à l'équilibre alimentaire** : Introduire les notions de nutrition et d'équilibre alimentaire pour préparer des repas équilibrés.

- #### - Objectifs comportementaux :
- Mettre en situation / s'adapter à un poste de travail / acquérir une cadence / soutenir un effort dans la durée / fournir un travail soigné / vérifier son travail / travailler l'autonomie / apprendre à travailler en équipe.

Vous participez par ailleurs à l'élaboration des projets individuels, ainsi qu'aux différentes instances institutionnelles.

### Profil recherché :

- Titulaire d'un diplôme d'Etat d'Eduteur Technique Spécialisé.
- Permis B exigé.
- Intérêt pour le travail d'équipe, aisance relationnelle, aptitudes pédagogiques auprès des familles, capacités d'adaptation, dynamisme.

### Type de contrat :

- CDI – Temps plein
- Horaires : En journée du lundi au vendredi.
- Rémunération selon CCN 51. **Salaire brut minimum** : 2193 € (primes conventionnelles et Ségur non incluses)

### Avantages :

- Mutuelle.
- Restauration d'entreprise à 2,83 € / repas (facultatif).
- Avantages liés au CSE.
- Cadre de travail agréable et verdoyant + Nombreux outils à disposition.

### Référence de l'offre : ETS – IMPRO

Si vous aimez donner du sens à vos actions ; vous souhaitez intégrer une équipe pluridisciplinaire dynamique et vous adhérez aux valeurs de l'économie sociale et solidaire, alors : **Faisons association., rejoignez-nous. !**

Envoyez C.V. et lettre de motivation en indiquant la référence de l'offre à :

[jepostule@laronce.asso.fr](mailto:jepostule@laronce.asso.fr)

