

Siège social :

Résidence Les Charmes

Boulevard Jean Moulin

B.P. 174 - 62253 HENIN-BEAUMONT Cedex

Tél. 03 21 20 60 13 - Fax : 03 21 75 36 79

siege@apei-henin.com

www.apei-henin.com

L'Apei – Les Papillons Blancs d'Hénin-Carvin,

Association gestionnaire de

13 établissements et services médico-sociaux

accueillant et/ou accompagnant des enfants

et adultes et des proches aidants

en situation de handicap recrute pour son

IME L'Envol – Site de Carvin :

Un Educateur Technique en Cuisine – Restauration (H/F)

CDI à temps complet - Poste à pourvoir dès que possible

L'IME L'Envol est un établissement social et médico-social du Pôle Enfance et Adolescence de l'Apei Les Papillons Blancs d'Hénin-Carvin. Il accueille 139 jeunes en situation de handicap intellectuel, dont 1 service pour jeunes en situation de Polyhandicap et un service destiné aux jeunes ayant des TSA (troubles du spectre autistique), sur 2 sites (Hénin et Carvin).

L'Educateur Technique en Cuisine exercera ses missions au sein du service Adolescent sur notre site de Carvin, accueillant 63 jeunes de 12 à 20 ans.

Il/elle participera activement à la mise en place de ce nouvel atelier à visée préprofessionnelle en encadrant les jeunes dans l'apprentissage de gestes professionnels en Cuisine.

MISSIONS PRINCIPALES :

Sous la responsabilité du Chef de service éducatif et au sein du service Adolescent, il/elle aura pour missions de :

- ✚ Elaborer, rédiger et mettre en œuvre les Projets personnalisés des jeunes sous sa référence en lien avec l'équipe pluridisciplinaire et le Chef de service ;
- ✚ Planifier et mettre en œuvre les activités et les apprentissages en lien avec les projets personnalisés (connaissance des référentiels métiers / maîtrise des évaluations / méthodologie de projet) ;
- ✚ Favoriser l'inclusion sociale et/ou professionnelle en lien avec le projet d'avenir des jeunes ;
- ✚ Aider les jeunes à développer leur autonomie au quotidien ;
- ✚ Veiller à la sécurité et au bien-être des jeunes accompagnés ;
- ✚ Inscrire le jeune dans une démarche de progression technique et professionnelle ;
- ✚ Travailler en équipe pluridisciplinaire et en lien avec les partenaires ;
- ✚ S'inscrire dans une dynamique projet dans le cadre de la création d'un restaurant d'application.

PROFIL :

- ✚ CAP ou Baccalauréat en Cuisine – Restauration minimum ;
- ✚ Certificat d'aptitude aux fonctions d'Educateur Technique Spécialisé souhaité ;
- ✚ Expérience professionnelle exigée d'au moins 2 ans dans les domaines de la Cuisine et la Restauration ;
- ✚ Une expérience dans l'encadrement de jeunes dans un atelier Cuisine serait un plus ;
- ✚ Expérience professionnelle dans une structure similaire souhaitée ;



- + Etre en capacité d'adapter et de transférer ses connaissances techniques professionnelles aux jeunes en tenant compte de leur handicap ;
- + Sens du travail en équipe et qualités relationnelles ;
- + Capacités d'adaptation et d'analyse des situations ;
- + Capacité à gérer les situations complexes ;
- + Capacité à rédiger des écrits adaptés ;
- + Maîtrise de l'outil informatique ;
- + Permis B exigé.

REMUNERATION : Selon Convention collective de 1966 (reprise d'ancienneté possible). Grille Educateur Technique ou Educateur Technique Spécialisé selon profil.

Lettre de motivation + CV à adresser au plus vite à : Madame Christelle COKELAER, Directrice du Pôle Enfance et Adolescence de l'Apei Les Papillons Blancs d'Hénin-Carvin / 940 Boulevard de la Justice / 62220 CARVIN.

Par Mail : ime.carvin@apei-henin.com