



L'ASEA 43 recrute pour son Pôle Handicap Enfants
Institut Médico-Educatif "Les Cévennes"
Un Educateur technique (H/F) pour atelier Pâtisserie

En Contrat Durée Indéterminée
À Temps Plein - 1 ETP - 35h/semaine
Poste à pourvoir à partir du 26 août 2025

Référence de l'offre : EMP 2025-32
Date de publication : 26/05/2025

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION :

L'Association Sauvegarde de l'Enfant à l'Adulte de Haute-Loire (ASEA 43), association historique de la Haute-Loire fondée en 1948, gère 18 établissements sociaux et médico-sociaux et emploie plus de 420 collaborateurs. L'association est structurée en quatre pôles opérationnels le Pôle Protection de l'Enfance, le Pôle Précarité Insertion, Pôle Handicap Enfants et le Pôle Handicap Adultes.

PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT OU DU SERVICE :

L'IME les Cévennes dépend du Pôle Handicap Enfants. L'établissement accueille des jeunes, entre 10 et 20 ans, orientés par la MDPH, relevant du champ du handicap et présentant différents types de troubles (génétiques, neuro-développementaux, psychiques, de personnalité, affectifs, etc.). L'établissement propose un accompagnement global, soutenu par une équipe pluridisciplinaire. L'objectif est d'apporter à l'enfant et à l'adolescent, en lien avec sa famille, l'aide technique et relationnelle nécessaire à l'acquisition d'un maximum d'autonomie, de faciliter son inclusion sociale et professionnelle, d'accompagner et de soutenir les différents acteurs intervenant dans la vie du jeune.

DESCRIPTION DU POSTE :

Dans le cadre de ses activités de préprofessionnalisation, le dispositif des Cévennes recrute un(e) Educateur(trice) Technique Pâtissier(e). Vous serez chargé(e) d'animer l'atelier technique de pâtisserie auprès de jeunes en situation de handicap, dans une démarche éducative et d'insertion professionnelle.

Vous exercez notamment les missions suivantes :

- Encadrer et accompagner un groupe d'adolescents dans l'apprentissage de gestes professionnels au sein de l'atelier pâtisserie,
- Enseigner l'ensemble des fondamentaux théoriques nécessaires aux métiers de la restauration,
- Aider les jeunes à développer leurs compétences dans une approche bienveillante et contenante : évaluation, adaptation, orientation,
- Préparer les jeunes à se confronter au monde du travail et soutenir les projets de formation qualifiante,
- Assurer la référence technique et le suivi professionnel du projet des jeunes désirant se former aux métiers de bouche (évaluation, mise en stage...),
- Assurer le fonctionnement de l'atelier pâtisserie (élaborer les réalisations, gérer les commandes, soutenir les jeunes dans la réalisation des desserts, suivi des normes HACCP),
- Travailler en lien avec une équipe pluridisciplinaire, afin d'assurer au jeune un parcours adapté à ses compétences,
- Rédiger les écrits pour le projet personnalisé, et à destination des partenaires (MDPH, ASE, ESAT etc.),
- Participer à la mise en œuvre du travail en réseau avec les différents partenaires...

PROFIL DU CANDIDAT :

- Titulaire du diplôme d'Educateur Technique Spécialisé ou équivalent et/ou Titulaire d'un diplôme en pâtisserie
- Compétences et expériences reconnues en pâtisserie, afin d'être garant d'un service de qualité,
- Capacité d'écoute, d'observation, d'analyse, d'adaptation, de responsabilité,
- Créatif(ve), dynamique, patient(e), organisé(e) et avoir un bon sens relationnel.
- Une expérience de travail en équipe pluridisciplinaire et dans le champ du handicap sera appréciée.

POSTE BASÉ : 53 Chemin de Gendriac - Mons - 43000 LE PUY EN VELAY.

RÉMUNÉRATION : Selon convention collective du 15 mars 1966.

- Prestations CSE multiples.
- Véhicule de service pour les déplacements professionnels.

CANDIDATURE À ADRESSER PAR MAIL À : (CV, lettre de motivation et copies des diplômes)

Monsieur Raphaël CHAPUIS - Directeur du Pôle Handicap Enfants

Mail : recrutement@asea43.org

Avant le : 22/06/2025

Session de recrutement prévue le : 26/27 juin ou 3/4 juillet