

Les Etablissements publics pour l'intégration EPI ont pour but l'intégration et la réinsertion professionnelle des personnes en difficulté d'insertion ou en situation de handicap, l'augmentation de leur autonomie et l'amélioration de leurs conditions de vie en tenant compte de leurs besoins particuliers.

Nous recherchons pour nos services socioprofessionnels, dans le Service de la restauration :

Un(e) maître(sse) d'atelier / Cuisinier(ière) à 100%
Classe maximale 15

Les Services socioprofessionnels sont chargés d'évaluer les capacités physiques, sociales et d'apprentissage des personnes en situation de handicap ou en difficulté d'insertion en vue d'une orientation et d'une réinsertion professionnelle. Il peut également fournir une intégration socioprofessionnelle par des emplois et des formations adaptés en atelier de production.

Description du poste :

- *Intégrer et réinsérer, dans le cadre de l'exercice de la profession des personnes en situation de handicap et/ou dans l'incapacité passagère ou permanente de trouver un emploi.*
- *Concevoir et confectionner, de manière autonome, des repas qui répondent aux besoins spécifiques des usagers.*
- *Réaliser des procédures de travail, rendre accessibles les activités et adapter les postes de travail aux besoins des collaborateurs en emploi adapté, des stagiaires et des apprentis.*
- *Concevoir et assurer des apprentissages et/ou des enseignements pratiques et/ou théoriques relatifs à la fonction de spécialiste en restauration ; les évaluer et assurer leurs suivis en équipe pluridisciplinaire.*
- *Etre le référent socioprofessionnel de plusieurs usagers, encourager le développement ou le maintien de leurs compétences professionnelles et relationnelles, leur fixer des objectifs et les accompagner dans leur réalisation.*
- *Avoir avec les usagers, des contacts positifs répondant aux buts socio-éducatifs et socioprofessionnels des EPI.*
- *Accomplir les tâches administratives et informatiques inhérentes au poste.*

Cette fonction requiert :

- *Une formation de maître socioprofessionnel ou un titre jugé équivalent.*
- *Une expérience d'au moins 5 ans dans l'accompagnement de personnes en situation de handicap avec un intérêt marqué pour la mission d'intégration des personnes en situation de handicap et/ou en difficulté d'insertion.*
- *Une expérience dans la restauration d'au moins 5 ans.*
- *Des capacités à travailler en équipe pluridisciplinaire et à s'adapter aux changements.*
- *Des capacités d'organisation, de la rigueur, le sens des responsabilités et de l'ouverture d'esprit.*
- *Une grande disponibilité, polyvalence, souplesse et flexibilité (horaires en coupures et irréguliers)*
- *La maîtrise des outils informatiques de bureautique courants.*
- *Le permis de conduire catégorie B.*

Les EPI offrent :

- *Une fonction variée et indépendante au sein d'un Etablissement à but social poursuivant des objectifs ambitieux et novateurs.*
- *Un cadre de travail motivant et dynamique permettant la prise d'initiative et le perfectionnement professionnel.*
- *Un processus de formation continue éprouvé.*
- *Les conditions de travail de la fonction publique.*

Entrée en fonction : **1^{er} juin 2019**

Lieu de travail : Divers sites des EPI

En vertu de la directive transversale « Procédure de recrutement au sein des institutions de droit public et des entités subventionnées - collaboration avec l'Office cantonal de l'emploi », la priorité sera donnée aux candidat(e)s domicilié(e)s sur le canton de Genève.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leurs offres à Madame Jenny Blouet, responsable RH, sous la référence **DOCH-MSP-19-42**, à l'adresse électronique **recrutement@epi.ge.ch**, accompagnées d'un CV, d'une lettre de motivation, des copies au format Pdf des certificats de travail, des diplômes et d'une photographie récente, d'ici le **17 mai 2019**.

Les dossiers reçus par courrier papier ne seront pas traités.

Seuls les dossiers comportant tous les éléments demandés et correspondant au profil seront pris en considération.

Vous pouvez également consulter notre site www.epi.ge.ch