

APPEL A CANDIDATURES Interne/Externe

Référence : 2025-29

Diffusion le : 24/09/2025

1 CHEF(FE) DE SERVICE

Type de contrat : CDI

Equivalent Temps Plein : 1 temps plein

Périmètre : ESAT de l'Adapei la Réunion

Rémunération brute mensuelle : CCN51 : 507 pts + SEGUR

Prise de fonction souhaitée le : Courant octobre 2025

Date limite de candidature : 05 octobre 2025

Missions du poste :

Pilotage de la production et des services, accompagnement socio-professionnel, management et organisation, qualité/sécurité et réglementation, suppléance de direction (cf fiche de poste jointe)

Compétences attendues :

- Management d'équipe, planification, organisation.
- Normes QHSE (HACCP, RABC, hygiène et sécurité au travail).
- Relation clients et gestion commerciale (devis, contrats, satisfaction).
- Connaissance ou intérêt pour le secteur médico-social

Profil requis :

Formation : Bac+3 à 5 ingénieur / Master 2 (production).

Expérience : Expérience confirmée en pilotage de production ou services (restauration collective, blanchisserie industrielle). Première expérience dans le secteur médico-social souhaitée ou forte motivation à s'y investir

Envoi des candidatures (CV et Lettre de motivation) sous couvert de la direction d'origine

à : courrier@adapei974.fr

Toutes les demandes incomplètes ne seront pas étudiées

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

A/ La Directrice Générale et po,
Pauline LEVY

HUSSARD SYLVAIN

ADAPEI

62, rue Michael Gorbatchev
97430 Le TAMPON

☎ 0262 27 22 65 📠 0262 57 06 52
SIRET 315 635 144 00084

Fiche de poste : Chef(fe) de service en ESAT

Statut : Cadre / Chef de service

Rattachement hiérarchique : Directeur de l'ESAT

Encadrement : Moniteurs d'atelier, équipe éducative, environ 100 travailleurs accompagnés

Missions principales :

- Pilotage de la production et des services
 - Superviser et coordonner les activités des ateliers (cuisine centrale, blanchisserie, espaces verts, entretien des locaux).
 - Garantir la qualité des prestations (HACCP, RABC, hygiène, sécurité).
 - Suivre les indicateurs de production (délais, taux de conformité, satisfaction clients).
 - Développer et fidéliser la clientèle (prospection, devis, réponses simples à AO).
- Accompagnement socio-professionnel
 - Veiller à l'intégration des travailleurs dans les activités, en lien avec les moniteurs et l'équipe socio-éducative.
 - Superviser les admissions à l'ESAT
 - Superviser l'élaboration et au suivi des Projets Individualisés d'Accompagnement (PIA)
 - Superviser l'insertion vers le milieu ordinaire (stages, mises à disposition, partenariats entreprises).
- Management et organisation
 - Encadrer, animer et accompagner les moniteurs d'atelier et équipe éducative
 - Contribuer à la formation continue des équipes et à la montée en compétences des usagers.
- Qualité, sécurité et réglementation
 - Garantir le respect des normes applicables (HACCP, RABC, DUERP, protocoles HAS).
 - Assurer la sécurité des travailleurs et des clients sur sites et chantiers extérieurs.
 - Participer aux évaluations internes/externes et à la démarche qualité.
- Suppléance de direction
 - Assurer, par délégation, la continuité de la direction en l'absence du directeur.
 - Participer à la gestion administrative et budgétaire (suivi achats, stocks, marges).
 - Représenter l'ESAT auprès des partenaires, clients et institutions.

Profil recherché :

Formation : Bac+3 à 5 ingénieur / Master 2 (production).

Expérience : Expérience confirmée en pilotage de production ou services (restauration collective, blanchisserie industrielle). Première expérience dans le secteur médico-social souhaitée ou forte motivation à s'y investir.

Salaire brut mensuel : coefficient de la CCN51 507 pts +SEGUR

Compétences :

- Management d'équipe, planification, organisation.
- Normes QHSE (HACCP, RABC, hygiène et sécurité au travail).
- Relation clients et gestion commerciale (devis, contrats, satisfaction).
- Connaissance ou intérêt pour le secteur médico-social

Savoir-être :

- Leadership bienveillant et proximité terrain.
- Capacité à arbitrer entre exigences clients et besoins des travailleurs.
- Sens pédagogique, communication claire et adaptée.
- Rigueur, sens de l'organisation, réactivité.

Indicateurs de réussite (KPI)

- Respect des normes (HACCP, RABC, sécurité) et baisse des non-conformités.
- Taux de satisfaction clients / diminution réclamations.
- Taux de réalisation des PIA.
- Développement commercial (nouvelles prestations, maintien des contrats).
- Climat social et stabilité de l'équipe.