

# L'ADAPEI PRO 70 HERICOURT RECRUTE UN(E) :

## MAITRE CHOCOLATIER – CHEF D'ATELIER H/F



CDI



Cadre forfait jour



Héricourt (70)



Prise de poste à partir de mai 2025



Grille Cadre Classe 2 Niveau 3 CC66 à partir de 3224.80€ bruts mensuels Variant selon expérience et comprenant la prime LAFORCADE

### NOUVELLE AVENTURE PROFESSIONNELLE DROIT DEVANT !

Passionné(e) de chocolaterie, de biscuiterie et confiserie, nous avons une délicieuse opportunité pour vous ! Dans le cadre du développement de ses activités, l'ESAT et l'Entreprise Adaptée créent une Biscuiterie Chocolaterie !

Au programme : création, fabrication et vente de produits exquis, pour régaler petits gourmets et grands gourmands.

Ce projet ambitieux permettra d'accompagner et de valoriser les compétences d'une équipe de 9 à 30 personnes en situations de handicap.

La production et la vente seront réalisées sur le site d'Héricourt, dans un bâtiment neuf de 1280m<sup>2</sup>. De la fève à la tablette, la fabrication artisanale alliera techniques ancestrales et nouvelles technologies, à partir de produits de haute qualité, fournis, dès que possible, par des fournisseurs locaux.

### L'ÉTABLISSEMENT



Les ESAT ont pour mission de fournir un emploi protégé, adapté et rémunéré à des personnes déficientes intellectuelles et de les accompagner dans leur vie professionnelle en favorisant toutes les opportunités d'insertion sociale et professionnelle en milieu ordinaire. Le SATP de Héricourt propose aux travailleurs accueillis d'ESAT des activités visant à développer la communication, la créativité, la curiosité, le bien-être, la valorisation des apprentissages sociaux et les développements cognitifs. L'Entreprise Adaptée a pour missions d'offrir un emploi adapté à des personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé, et de leur assurer une aide personnalisée en vue de promouvoir leur intégration professionnelle et sociale et d'accéder à une évolution de carrière, mais aussi à les accompagner dans leur projet d'insertion professionnelle.

*En rejoignant cette aventure, vous participez à un projet unique : offrir un savoir-faire artisanal d'exception tout en accompagnant des travailleurs en situations de handicap vers l'épanouissement professionnel.*

### LES MISSIONS



**Accompagné(e), encouragé(e) et soutenu(e) par le Directeur d'établissement, votre quotidien sera palpitant !** Vous serez en charge :

- Du management des équipes qui vous sont rattachées dont vous serez garant tant au niveau technique, administratif, qu'éthique.
- De la création à la fabrication : conception de recettes artisanales et suivi de la production.
- De la coordination des parcours socioprofessionnels des travailleurs dans le cadre de leur projet personnalisé.
- De la planification l'accompagnement socioprofessionnel des travailleurs, la production, la logistique et les achats.
- De la responsabilité de la production, de son organisation et de ses résultats dans le respect des travailleurs handicapés, des salariés et des clients (Sécurité, Coût, Qualité et Délais).
- De la conception et du suivi des indicateurs nécessaires à la performance de l'accompagnement et de l'outil de production.
- De la participation aux démarches commerciales.
- Du développement de la démarche d'amélioration continue.
- De la gestion des plannings des équipes, dans le respect de la réglementation, des accords en vigueur et des budgets alloués.
- De la mise en œuvre de tous les outils RH développés par l'Association.
- Du respect de la réglementation législative, réglementaire et conventionnelle.
- Du suivi administratif de l'établissement, pour la partie qui vous concerne.

### LE CANDIDAT IDEAL



Passionné(e) par le chocolat, le biscuit et l'artisanat vous êtes Titulaire d'un **CAP Chocolatier / MC Chocolatier (BTM)**, ou d'un **CAP chocolatier** avec une solide **expérience de +5ans et une expérience en management**. Vous aimez travailler en équipe et accompagner des personnes en situation de handicap. Vous êtes créatif(ve) et rigoureux(se), et respectez scrupuleusement les normes d'hygiène. Vous maîtrisez les outils bureautiques. Formation assurée si besoin.

Envoyer votre  
candidature à :

Monsieur le Directeur Thierry CRENNER

Adapei Pro 70 Héricourt

22, Rue du Chêne Sec - ZAC des Guinottes - 70400 HERICOURT

[tcrenner@adapeipro70.fr](mailto:tcrenner@adapeipro70.fr)

Toutes nos offres sont consultables sur notre site internet rubrique carrière

[www.handy-up.fr](http://www.handy-up.fr)