

Recherche de profils – Appel à candidatures

Tournant de cuisine F/H – Foyer de Saissac

Description du poste

Cadre général

Nature du contrat de travail :	CDI
Temps de travail (ETP) :	0.70 ETP
Etablissement d'affectation :	Foyer d'hébergement
Lieu(x) de travail :	SAISSAC
Date de début de contrat :	Janvier 2019
Convention collective :	CCN51
Coefficient de rémunération :	312

Principales missions

- Assurer dans le respect des normes alimentaires et sous l'autorité du Cuisinier une restauration de qualité.
- Aide à la préparation (entrées, plats desserts), remet en température et cuisine des plats, des mets ou des repas sous les directives du Cuisinier dans le respect des techniques et des règles de fabrication culinaire (HACCP).
- Selon les directives du Cuisinier peut être amené à assurer la gestion des commandes, la réception des marchandises et leur stockage en liaison avec le prestataire VITALREST.
- Assurer le service restauration : service des repas, plonge, nettoyage, remise en température.

Environnement et conditions de travail

L'A.P.A.J.H, issue du mouvement national des enseignants mutualistes, est à l'origine de la création de l'A.P.A.J.H Aude, au service des adultes, des adolescents et des enfants en situation de handicap. L'Association entend promouvoir la dignité et la citoyenneté des personnes en situation de handicap, d'inadaptation, de difficultés sociales et/ou de dépendance, en œuvrant à la fois pour leur complet épanouissement individuel et leur meilleure intégration à toute forme de vie sociale.

Affiliée à la Fédération des A.P.A.J.H, en conformité avec les valeurs fondatrices de la laïcité, l'A.P.A.J.H Aude entend aboutir à leur pleine reconnaissance ; tant humaine que sociale : égale dignité et citoyenneté à part entière.

Actuellement, l'A.P.A.J.H Aude gère 25 établissements (ainsi qu'un Siège social) répartis sur l'ensemble du territoire Audois.

Le Foyer d'hébergement a un agrément de 26 places. Sous l'autorité de l'Adjoint de Direction, les personnels de l'établissement assurent l'accompagnement de type internat des personnes en situation de handicap. Au regard de la restauration, le vieillissement de la population induit, une évolution des modes d'alimentation en prendre en compte au quotidien.

Profil recherché

Expérience

- Minimum 1 an d'expérience souhaité

Compétences complémentaires

- Capacité à adapter sa pratique à l'évolution du public
- Capacité à s'adapter et soutenir les évolutions réglementaires (nouvelles normes)
- Connaissance de la gestion des commandes et de l'environnement informatique
- Créativité

Une Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel est envisagée dans le cadre de ce recrutement : OUI NON

Renseignements complémentaires

Candidature à adresser à :

APA JH Aude – Siège social
135 rue Pierre Pavanetto
Z.A. de Cucurlis
11000 CARCASSONNE
ressourceshumaines@apajh11.fr

Date limite de dépôt de candidatures : 04/01/2019

Au titre de l'art. L.3123-8 du Code du travail, sont prioritaires, pour occuper ce poste, les salariés à temps complet (qui souhaitent occuper ou reprendre un emploi à temps partiel) et les salariés à temps partiel dont les horaires sont inférieurs à celui du poste proposé.