

Recherche de profils - Appel à candidatures CUISINIER (F/H) - EANM Laroque de Fa

Description du poste

Cadre général

Nature du contrat de travail :	CDI	Etablissement dont les salariés sont soumis à l' obligation vaccinale
Temps de travail (ETP) :	1 ETP	
Etablissement d' affectation :	EANM Laroque de Fa	
Lieu(x) de travail :	Laroque de Fa	
Date de début de contrat :	01/02/2022	
Convention collective :	CCN51	
Coefficient de rémunération :	339	

Principales missions

- Assurer la responsabilité du fonctionnement de la cuisine.
- Assurer dans le respect des normes alimentaires une restauration de qualité.
- Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas en mettant en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire (HACCP).
- Assure la gestion des commandes et des stocks en liaison avec le prestataire VITALREST.

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 de Vie a un agrément de 35 places. Sous l'autorité de l'Adjoint de Direction les personnels de l'établissement (30) 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 (régimes...).

Le présent recrutement fait suite à un départ à la retraite de la titulaire du poste.

Profil recherché

Qualification

- CAP ou BEP cuisinier

Expérience

- 3 à 5 ans – REQUIS

Compétences complémentaires

- Permis B
- Maîtrise des NTIC et de l'outil informatique
- Connaissance théoriques relatives à la restauration collective
- Connaissance des normes d'hygiène, traçabilité...
- Connaissance de la gestion des commandes et de l'environnement informatique
- Capacité à réaliser une cuisine simple, familiale et de qualité
- Capacité à élaborer et mettre en œuvre un menu (présentation, arrangement, amélioration...)
- Capacité à planifier le travail et au pilotage des personnels rattachés au service restauration
- Capacité à adapter sa pratique à l'évolution du public
- Capacité à s'adapter et soutenir les évolutions réglementaires (nouvelles normes)
- Etre force de proposition / Trouver de nouvelles idées, surprendre et aimer faire plaisir dans l'assiette.

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
service.rh@apajh11.fr

Date limite de dépôt de candidatures : Vendredi 17 Décembre 2021

Attachée à la diversité et à la mixité, l'APA JH Aude reconnaît tous les talents et étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap et/ou issues de Quartiers Politiques de la Ville (Carcassonne, Lézignan, Limoux, Narbonne).

Au titre de l'art. L. 3123-8 du Code du travail, les salariés à temps partiel sont prioritaires pour occuper ce poste.