

Recherche de profils – Appel à candidatures

Commis de cuisine F/H – IME Capendu

Description du poste

Cadre général

Nature du contrat de travail :	CDI	Emploi du temps :
Temps de travail (ETP) :	0.70 ETP	Lundi :
Etablissement d'affectation :	IME CAPENDU	Mardi :
Lieu(x) de travail :	IME CAPENDU	Mercredi :
Date de début de contrat :	DES QUE POSSIBLE	Jeudi :
Convention collective :	CCN51	Vendredi :
Coefficient de rémunération :	329	Samedi :
		Dimanche :

Principales missions

Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits. Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher...). Doser et mélanger les produits et préparer les entrées et les desserts des services du midi, ingrédients culinaires. Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes... Préparer des repas simples, notamment pour les internats le soir. Dresser les plats en bacs gastro pour le service (présentation, assemblage, finition...). Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine. Cuisiner des plats pour un type de public défini : enfants, jeunes adultes. Procéder au pliage des cartons de réception. Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve. Travailler en appliquant les règles d'hygiène alimentaire.

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.

Profil recherché

Qualification

- CAP CUISINE

Expérience

- EXPERIENCE RESTAURATION COLLECTIVE SOUHAITEE

Compétences complémentaires

- CONNAISSANCE DU SECTEUR ENFANCE DU MEDICO SOCIAL SOUHAITEE

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 : 28/09/2020

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, 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.