

Type d'établissement	Nom de l'établissement
Structures ESAT	ESAT du Haut Vivarais à ROIFFIEUX
Poste à pourvoir	
Second de cuisine (H/F)	
Type de contrat	
CDI	
Date de prise de fonction	
Dès que possible	
Temps de travail	
1 ETP soit 35 Heures/Semaine du lundi au vendredi	
Description du poste proposé	
<p>Au sein de l'unité centrale de production (UCP) de l'ESAT du Haut-Vivarais, votre principale mission est de réaliser en lien direct avec le Chef de cuisine les repas pour les résidents des foyers et travailleurs de l'ADAPEI ainsi que nos clients externes (cantines scolaires, maisons de retraite...).</p> <p>Véritable relais, vous le relayez dans la gestion courante et préparez des repas "fait maison" principalement avec des produits frais dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des engagements contractuels et du projet de restauration collective.</p> <p>Ainsi, vos principales missions sont les suivantes :</p> <p><u>Organisation de la production culinaire / la mise en place du self</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Seconder le chef de cuisine dans la gestion courante de la cuisine centrale - Collaborer à la gestion administrative de la cuisine, commandes, clients, stock - Participer à l'élaboration des menus en respectant les régimes - Préparer et organiser la production des repas (liaisons chaudes) en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène - Contrôler le travail effectué selon les cahiers des charges (clients) - Organiser et veiller à l'entretien des locaux de la cuisine - Tâches supplémentaires en fonction des besoins du service : participer aux livraisons des repas, au fonctionnement du Self, dressage des plats ... <p><u>Apprentissage / encadrement de Travailleurs Handicapés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'intégration du Travailleur Handicapé à son poste : Accueillir et présenter l'atelier - Participer à la réalisation de « fiches produits » liés aux différentes tâches de l'atelier - Evaluer les savoir-faire professionnels des travailleurs et contribuer aux apprentissages - Veiller au port des Equipements de Protection Individuelle et à la bonne utilisation des outils de travail 	

Elaboration d'un projet personnel et individuel

- Assurer le suivi individuel des TH en référence : réaliser un bilan de synthèse sur le comportement et activités professionnelles réalisées ; échanger avec l'équipe médico-sociale
- Participer aux réunions de synthèses du projet des TH en référence

Activités de soutien

- Réaliser ou participer à des activités en faveur des TH : Ateliers en lien avec la cuisine,
- Participer à la préparation d'évènements / repas à thème
- Animer des réunions d'atelier et éducatives à thème organisées dans l'ESAT
- Contribuer à la démarche Qualité de l'Association

Qualifications demandées

CAP ou Brevet Professionnel en cuisine + 5 ans d'expérience
Certificat de Branche de Moniteur d'Atelier apprécié.

Expérience professionnelle demandée

Expérience souhaitée 5 ans

Particularité(s) ou exigence(s) du poste

Capacité relationnelle
Normes HACCP
Permis B exigé
Connaissance outil de gestion de cuisine
Connaissances générales du handicap appréciées

Convention Collective appliquée / Rémunération

Rémunération selon CCNT du 15 mars 1966, qualifications et expériences professionnelles en lien avec le poste

Date d'émission de l'offre d'emploi

22/04/2022

Date limite des candidatures

10/05/2022

Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter

ADAPEI 07 SECTEUR TRAVAIL
Mail : recrutement@adapei07.fr