

Type d'établissement	Nom de l'établissement
ESAT	ESAT HAUT VIVARAIS à ROIFFIEUX
Poste à pourvoir	
<b>CUISINIER H/F</b>	
Type de contrat	
CDD de 3 mois renouvelable	
Date de prise de fonction	
Dès que possible	
Temps de travail	
35 Heures/Semaine soit 1 ETP, travail en journée (6H – 13H30), du lundi au vendredi (repos le week-end)	
Description du poste proposé	
<p>Au sein de la Cuisine centrale 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'Adapei07 ainsi que nos clients externes (cantines scolaire, maison de retraite ...).</p> <p>Vous préparez des repas « fait maison » principalement avec des produit frais et inspirés de la cuisine traditionnelle dans le respect des règles d'hygiène été de sécurité alimentaire, des engagements contractuels et du projet de restauration. Ainsi, vos principales missions sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer et organiser la production des repas (liaisons chaudes) en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de températures ...) ainsi que les préconisations médicales (respect des régimes)</li> <li>- Participer activement à la gestion de l'approvisionnement : réception des marchandises, réalisation des inventaires, gestion des stocks et préparation des commandes fournisseurs</li> <li>- Assurer l'entretien des locaux de la cuisine</li> <li>- Contribuer à la sécurité et à l'accompagnement des personnes dans leur démarches de développement de compétences « métier »</li> <li>- Tâches supplémentaires en fonction des besoins du services : participer aux livraisons des repas, au fonctionnement du Self, ...</li> <li>- Autres missions selon les besoins, vos envies et vos capacités</li> </ul>	
Qualification et Expérience professionnelle demandées	
<p>CAP/BEP cuisine</p> <p>Vous possédez une expérience réussie et significative en restauration collective</p> <p>Capacité à travailler en équipe</p> <p>Organisation au poste de travail</p> <p>Autonomie</p> <p>Prise d'initiative</p>	
Particularités ou exigences du poste	
<p>Connaissances générales liées aux pathologies mentales et psychiques</p> <p>Normes HACCP</p> <p>Dynamique</p> <p>Permis B exigé</p> <p>Travail en équipe</p> <p>Capacité à faire preuve de patience et de pédagogie</p>	

## OFFRE D'EMPLOI

Qualités d'écoute et d'observation	
<b>Convention Collective appliquée / Rémunération</b>	
Rémunération selon CCNT du 15 mars 1966	
<b>Date d'émission de l'offre d'emploi</b>	<b>Date limite des candidatures</b>
18/07/2022	18/08/2022
<b>Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter</b>	
ADAPEI 07 Charlène PINEAU – RRH <b>Mail : <a href="mailto:recrutement@adapei07.fr">recrutement@adapei07.fr</a></b>	