

## **L'APAJH 43**

### **Recrute pour la Maison d'Accueil Spécialisée 43270 Allègre 1 cuisinier/cuisinière en CDD 1 mois – temps plein Possibilité de reconduction Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> septembre 2024**

**Convention collective mars 66**

#### **Missions principales :**

- Assurer la réception et le stockage des denrées alimentaires
  - Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées (DLC, température,...)
  - Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
  - Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
  - Effectuer un inventaire simple
- Réaliser des préparations préliminaires à la fabrication des plats
  - Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié
  - Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
  - Transformer des produits bruts (viandes, poissons, volailles) pour les découper, lever des filets,...
  - Utiliser des produits semi-élaborés
- Réaliser des cuissons et remises en température, réaliser des plats chauds ou froids
  - Mettre en œuvre des techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, légumes, ...)
- Livrer des repas dans les unités de vie
  - Préparer le matériel de service adapté
  - Envoyer les plats dans le respect des consignes
- Organiser et planifier des activités
  - Assurer la mise en place de son poste de travail
  - Dresser une liste des produits et matériels nécessaires à la réalisation d'une recette
  - Prévoir les temps de réalisation pour chaque étape
  - Planifier les différentes étapes de la réalisation
- Entretenir le poste de travail et l'ensemble des locaux affectés à la cuisine
  - Nettoyer et ranger le poste de travail
  - Participer au nettoyage du matériel
  - Participer au nettoyage et au rangement des locaux
- Porter une attention particulière et respecter les normes HACCP ainsi que le plan de maîtrise sanitaire sous la responsabilité du chef de cuisine
- Prendre en compte les besoins alimentaires particulier des résidents
  - Réaliser des mixés, des hachés, des menus sans acide et/ou sans sucre

#### **● Compétences :**

**équipe de 3 cuisiniers – horaires 7h00 – 14h30 – 1 week-end sur 3.**

- Employer un langage adapté et respectueux des personnes en situation de handicap
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine
- S'adapter aux fluctuations de l'activité

#### **Merci d'adresser votre lettre et curriculum vitae**

*Par courrier :*

Madame La Directrice de la Maison d'Accueil Spécialisée La Merisaie 20 rue Gabriel Breul  
43270 Allègre

*Par courriel :* [mas@apajh43.fr](mailto:mas@apajh43.fr)

(date édition : 19 aout 2024)