






## Offre d'emploi :

# Cuisinier

<b>Nom de l'établissement :</b>	<b>Institut Médico Educatif La Pépinière</b>
<b>Employeur :</b>	Association <i>ARPEJH</i> , plus d'informations sur <a href="http://www.arpejh.fr">www.arpejh.fr</a>
<b>Lieu de travail :</b>	545 chemin de la Pépinière à La Ciotat
<b>Type de contrat :</b>	CDI
<b>Présentation du poste</b>	Intervention dans un établissement qui accueille des 87 enfants en situation de Handicap 210 jours par an. Sous la responsabilité de la responsable des Services Généraux, Le cuisinier définit, met en œuvre et supervise la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, commandes de produits, ...), selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires. Il/elle contrôle et coordonne l'ensemble des activités en lien avec la cuisine.
<b>Mission(s) :</b>	Il/elle assure : <ul style="list-style-type: none"> <li> L'animation de l'équipe de cuisine ;</li> <li> La gestion de la production culinaire ;</li> <li> La production culinaire ;</li> <li> L'approvisionnement et gestion de stocks en lien avec la responsable des Services Généraux ;</li> <li> La coordination et l'organisation d'équipe lié au service cuisine collective et au service entretien du réfectoire et de la cuisine ;</li> </ul>
<b>Profil du candidat :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Titulaire du <b>Bac Pro cuisine</b>,</li> <li>✓ Vous avez une expérience en restauration collective, une bonne connaissance des règles d'hygiène et normes HACCP.</li> <li>✓ Maîtrise des règles d'hygiène des locaux, savoir réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire, savoir gérer l'approvisionnement des produits et connaître différentes techniques de cuisson et de remise en température, savoir élaborer un menu équilibré et adapté aux régimes spécifiques,</li> <li>✓ S'adapter aux besoins de la structure être polyvalent, adapter son rythme de travail aux exigences de la production et du service,</li> <li>✓ Capacité d'organisation, d'autonomie, d'autorité et de discrétion.</li> </ul>
<b>Durée hebdomadaire de travail :</b>	<b>CDI Temps complet - Convention collective du 15 mars 1966</b> <b>Horaires : du lundi au vendredi 7h-14h</b> <b>Etablissement ouvert 210 jours par an. Fermé en Août</b>
<b>Salaire :</b>	Agent technique CCNN 66 – Selon l'ancienneté Taux horaire de base : 10.85 euros brut
<b>Contact et documents à adresser :</b>	A l'attention de <i>Monsieur le Directeur de l'IME La Pépinière</i> par mail à l'adresse : <a href="mailto:recrutement@arpejh.fr">recrutement@arpejh.fr</a> ou bien par voie postale
<b>Poste à pourvoir pour :</b>	<b>03/01/2019</b>
<b>Document(s) à joindre :</b>	CV, lettre de motivation