



L'Association de Parents d'Enfants Inadaptés de la Vallée de l'Orne recherche pour son ESAT « Le point du jour » situé chemin de silvange – 57120 PIERREVILLERS :

Un(e) cuisinier(ère) en restauration collective

Poste en CDI temps plein (37h) à pouvoir au 1^{er} avril 2023

Application de la CCNT du 15 mars 1966

Rémunération de base conventionnelle CCN 1966

Sous l'autorité hiérarchique du responsable pôle restauration, vous serez en charge des missions suivantes :

- Préparation et production de l'ensemble de la prestation culinaire selon un plan de production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de la restauration collective (HACCP, PMS, ...).
- Surveillance et finition des plats, contrôle de la qualité des aliments et des préparations.
- Polyvalence au sein de la cuisine et pouvez-être amené à participer à la plonge, à la réception des marchandises, à l'allotissement, à la livraison, ...).
- La cuisine centrale étant un atelier d'ESAT, vous travaillez en collaboration avec des Personnes en situation de handicap avec bienveillance et pédagogie.

Profil :

- Être titulaire d'un diplôme professionnel en cuisine
- Première expérience sur un poste similaire, de préférence en Restauration Collective.
- Maîtrise les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaissances parfaites des normes et des règles d'hygiène de la cuisine collective, maîtrise des process de production en cuisine centrale et satellite, maîtrise des équipements de cuisine.
- Dynamisme, rigueur, autonomie et sens du service sont les qualités nécessaires
- Esprit d'équipe et d'entraide
- Permis B

Avantages :

- Prise en charge à hauteur de 50% du contrat de base de la mutuelle
- Billetterie loisirs à des tarifs préférentiels
- 12 JRTT
- Déjeuner de midi sur place

Adresser un curriculum vitae accompagné d'une lettre de motivation à :
Madame Sabrina FRANTZ, Chargée de développement RH, 5 rue Maréchal Molitor –
57360 AMNEVILLE

FIN DES CANDIDATURES le : 24/03/2023