

A.D.A.P.E.I. 28
LES PAPILLONS BLANCS D'EURE ET LOIR
10 rue de la Maladrerie
LE COUDRAY
CS 60376 – 28637 – GELLAINVILLE cedex
Téléphone : 02.37.30.04.04 – Fax : 02.37.30.75 64
Email : lespapillonsblancs@adapei28.com

APPEL A CANDIDATURE

Le pôle Travail recrute pour son service de restauration collective à l'ESAT « Le Village Des Métiers » à Chartres accueillants des adultes en situation de handicap

Un cuisinier (H/F)
CDI à temps plein (1 ETP) – (Conv. Coll 66)

Poste à pourvoir à partir du 01/11/2021

Description du poste :

Au sein d'une équipe de professionnels accompagnant des personnes en situation de handicap mental, préparer des plats en appliquant les règles et les techniques culinaires en contrôlant la qualité des aliments et des préparations.

Qualification :

Titulaire d'un CAP Cuisine ou CAP Agent polyvalent de restauration
Formation HACCP souhaitable

Missions :

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matières d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergène et d'alimentations adaptées (régimes)...
- Réaliser la mise en forme des légumes
- Réaliser des pâtisseries salées et sucrées (pâtes, crèmes...) en alliant recettes classiques et spécialités
- Nettoyer et désinfecter des locaux et des matériels de production.
- Effectuer des opérations de préparations de commandes (allotissement).

Expérience :

- Pouvoir justifier d'une expérience sur un poste similaire

Exigences :

- Casier judiciaire vierge (un extrait de casier judiciaire sera demandé)

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation par Email : laurence.augier@adapei28.com

Copie à : christophe.derbois@adapei28.com

en vertu de la loi n° 2021 – 1040 du 5 août 2021, le poste proposé dans l'offre d'emploi est soumis à l'obligation du Pass sanitaire