

RECRUTE

CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ POLYVALENT(E)

**SERVICES GENERAUX
CUISINE CENTRALE
73100 AIX LES BAINS**

**CDD 2 MOIS – 35H / SEMAINE
Prise de poste : immédiate**

Qui sommes-nous ?

L'APEI d'Aix-les-Bains est gestionnaire, sur le territoire Aixois, de 14 établissements proposant une offre d'accueil diversifiée. Nos 300 salariés accompagnent plus de 400 personnes en situation de handicap. Maillon essentiel du fonctionnement de nos établissements et de la qualité de l'accueil des résidents et des usagers, les SERVICES GENERAUX regroupent la cuisine centrale et un self.

Missions principales :

- Assurer les préparations chaudes et/ou froides au sein de la brigade dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Élaboration de différents plats chauds et froids, production culinaire
- Dressage et allotissement des plats avant livraison à destination des convives
- Participer à la production, du décartonnage, jusqu'à la cuisson des aliments
- Participer à la mise en œuvre de l'identité restauration de l'Association

Compétences :

- Cuisson viandes, poissons, légumes, épluchage légumes et fruits
- Cuisiner plats pour personnes médicalisées
- Accompagnement du personnel à des procédures et techniques, gestes et postures de manutention
- Entretien des équipements, postes de travail, procédures de nettoyage et désinfection

Profil souhaité

- Rigueur, travail en équipe, capacité d'adaptation.
- Expérience en cuisine collective est un plus.

Contraintes particulières du poste :

- Travail du lundi au vendredi en horaires continus (le matin)
- Lieux d'intervention mal desservis par les transports en communs

Statut & Rémunération :

Salaires horaires de 11,65 à 14,00 € brut en fonction du profil et de l'expérience selon convention collective de 1966 (médico-sociale).

Envoyer CV et lettre de motivation à :

Direction des Services communs

EMAIL: f.rollat@apei73aix.org

630 boulevard Jean Jules Herbert – 73100 AIX LES BAINS