

25 février 2020

## APPEL À CANDIDATURE

**Pôle médico-  
éducatif  
LA DURANCE**

Rte St Jean  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 10 50

**Pôle Dys LES  
LAVANDES**

Le Village  
05700 Orpierre  
04 92 66 21 35

**Pôle TONY LAINE**

**SESSAD**  
Rte Napoléon  
04160 L'Escale  
04 92 64 55 05

**Pôle TONY LAINE**

**EEAP**  
Les Alexis  
04600 Montfort  
04 92 64 53 00

**Dispositif ITEP**

178 rue principale  
04660 Champstercier  
04 92 31 34 02

**EA LOU JAS**

Rte St Jean  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 08 72

**Service Mandataire  
à la Protection des  
Majeurs**

7 bis avenue Blâches  
Gombert  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 48 19

**Service Délégué  
aux Prestations  
Familiales**

7 bis avenue Blâches  
Gombert  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 48 19

*L'APA JH04 a pour objet de promouvoir la dignité et la pleine citoyenneté des personnes handicapées en œuvrant pour leur complet épanouissement et leur meilleure intégration à toute forme de vie sociale et professionnelle. Elle inscrit son action en priorité dans l'offre de droit commun dans une dynamique favorisant l'inclusion.*

*Elle promeut le partage d'expériences et de savoirs, la mutualisation et la transversalité des actions en cohérence avec les orientations qu'elle a définies.*

*L'APA JH04, adhérente à la Fédération des APA JH, porteuse de valeurs de laïcité, de solidarité et de citoyenneté recrute pour l'activité de son **Entreprise Adaptée LOU JAS** :*

**POSTE : Un(e) cuisinier(e) de Restauration Collective**  
**CDD à partir du 23 mars 2020 Jusqu'au 05 juillet 2020**  
**1 ETP - 35 Heures**

**1. Missions :**

Le (la) cuisinier(e) de Restauration Collective (niveau IV) réalise les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP et de plan de maîtrise sanitaire.

**2. Activités :**

Le (la) cuisinier(e) de Restauration Collective (niveau IV) effectue les activités suivantes :

- Réalise les traitements préliminaires en amont de la production des produits (lavage, déboitage, décongélation, ...)
- Réalise les préparations culinaires chaudes et froides en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP et le plan de maîtrise sanitaire
- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement, goût, ...) et quantitatif des produits finis
- Contrôle des conditions de fabrication (températures, temps, refroidissement ...)
- Rectification si nécessaire des produits/exigences de conformité de fabrication ou présentation
- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de production

Sur ce poste, le (la) cuisinier(e) de Restauration Collective, est sous la responsabilité fonctionnelle du Chef de Production, sous la responsabilité hiérarchique du Directeur d'établissement et en relation avec :

**En Interne :**

- La Responsable administrative
- L'équipe de la cuisine

**En Externe :**

- Les clients

### 3. Profil et compétences requises :

#### Savoir- Faire :

- Choisir un mode de fabrication adapté (cuisson, assemblages d'ingrédients, textures, ...)
- Savoir apprécier un juste niveau de cuisson
- Discerner des saveurs et arômes
- Valoriser une préparation culinaire et évaluer sa conformité
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et gérer les risques professionnels
- Adapter les techniques culinaires aux exigences diététiques et du GEMRCN
- Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés en secteur de restauration
- Mener à bien les missions et tâches confiées
- Savoir être créatif en matière de préparations et de distribution, être force de propositions

#### Savoir-être :

- Sens de l'écoute, des responsabilités et capacité à travailler en équipe
- Capacité à être autonome et travailler seul
- Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène
- Port de la tenue adaptée et se conformer au règlement intérieur APAJH 04
- Ponctualité et disponibilité en fonction des besoins

### 4. Cadre de l'emploi :

- Poste situé à Château-Arnoux – Temps plein 35 heures
- Rémunération selon CCN du personnel des entreprises de restauration de collectivités
- Horaires de travail réguliers sur la semaine du lundi au vendredi
- CAP et/ou BEP de Cuisinier exigé
- BAC Pro de cuisinier souhaité

**Poste à pourvoir au 23 mars 2020**

Adresser CV et lettre de motivation par courriel au plus tard **le 15 mars 2020** à :

**Mme Karine Juif, responsable administrative de l'EA Lou Jas, [karine.juif@apajh04.fr](mailto:karine.juif@apajh04.fr)**

**Tél : 04.92.64.08.72**



*En nous communiquant votre candidature dans le cadre de ce recrutement, vous consentez explicitement à ce que vos données fassent l'objet d'un traitement, notamment informatisé, en vue d'évaluer la capacité du candidat à occuper l'emploi proposé (qualification, expérience, ...). Seules les personnes intervenant dans le processus de recrutement peuvent accéder aux informations d'un candidat. Ces données seront conservées pour une durée maximale de 2 ans. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement européen (RGPD) n°2016/679/UE du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de vos données ou encore de limitation du traitement. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. Vous pouvez, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer vos droits en contactant la Responsable des Ressources Humaines de l'APAJH 04 (APAJH 04 1B avenue du parc, 04160 Château-Arnoux, 04.92.64.44.11).*