



Association Parentale qui accueille et accompagne 1 400 personnes déficientes intellectuelles et/ou porteuses de troubles psychiques (enfants et adultes) et emploie 780 salariés dans 27 établissements et services, recrute :

Un Cuisinier (H ou F)
Secteur Restauration collective, self

Pour son établissement : **ESAT de Grande Synthe** (Etablissement et Services d'Aide par le Travail accueillant 290 personnes)

Missions :

- Confectionne et conditionne les repas (préparations froides, plats chauds et pâtisserie),
- Nettoie et entretient les locaux et ustensiles,
- Contrôle la conformité des marchandises,
- Met en œuvre des actions préparatoires à la réalisation des repas (élaboration des fiches techniques pour chaque plat, participation aux achats, garantie de la mise en œuvre de la démarche HACCP ...),
- Est responsable de la production à réaliser, de ses délais, de son contrôle, du suivi qualité, de la sécurité,
- Crée de nouveaux plats, des menus du jour, élabore les fiches techniques et met à jour à la carte restaurant
- Contribue à la sécurité et au bien-être des personnes accompagnées, aux projets et actions collectives du service, de l'établissement et de l'association.

Profil (savoirs, savoir-faire, savoir-être):

- ↳ Diplôme professionnel en relation avec l'activité : CAP/BEP dans la Restauration exigé
- ↳ Permis B
- ↳ Connaissance de la démarche HACCP
- ↳ Dispositions pour le travail en équipe et le contact avec des personnes déficientes intellectuelles
- ↳ Connaissances informatiques appréciées (Word et Excel)

Conditions :

- CDD temps plein soit 35h semaine (un mois minimum)
- Rémunération en référence à la C.C.N.T. 1966
- Schéma vaccinal complet contre la COVID 19 obligatoire
- Poste à pourvoir dès que possible

Candidature (Lettre de motivation + CV détaillé) :
A adresser à Mr Le directeur de l'ESAT de Grande Synthe
13 Rue du Gaerner Straete
59760 Grande Synthe
aldgs@papillonsblancs-dunkerque.fr
Avant le 31 août 2022