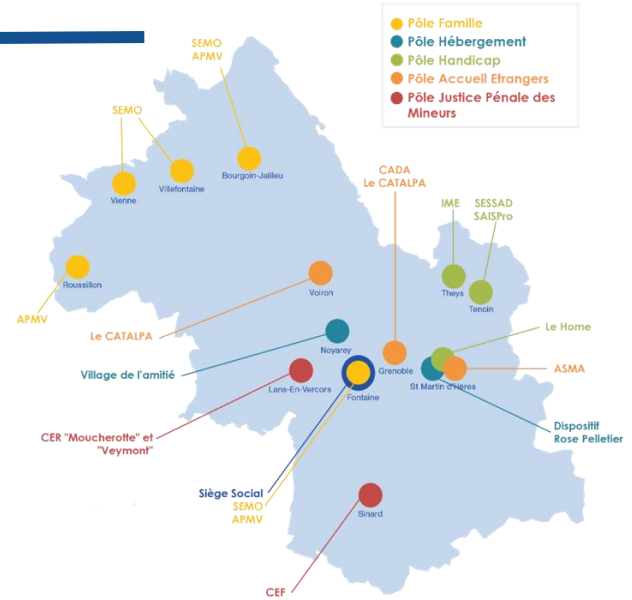


Cuisinier (H/F)

Le **Pôle Handicap** accompagne des enfants, adolescents, et jeunes adultes, porteurs d'une déficience intellectuelle, avec ou sans troubles associés, vers la plus grande autonomie possible tant au niveau social, que pédagogique, que dans les actes de la vie quotidienne.

La mission principale de l'**IME** est d'assurer une éducation adaptée et un accompagnement médico-social afin de favoriser le développement harmonieux de la personnalité et des compétences au sein de l'environnement social et scolaire.

Vous souhaitez vous investir dans une **association à dimension humaine**, rejoignez-nous à la **Sauvegarde Isère**.



LE METIER

Lieu de travail : THEYS 38570

Le Cuisinier confectionne les repas en collaboration avec les autres professionnels de la cuisine. Il a la charge de l'hygiène de la cuisine, de l'espace plonge ainsi que du rangement des ustensiles de cuisine.

Il contribue au bien-être des enfants dans l'établissement et veille au respect des horaires prévus pour la livraison des repas.

Confection et préparation des repas

- Elaborer des préparations culinaires en fonction des fiches techniques, des règles de qualité et des contraintes de fonctionnement d'établissement ;
- Participer à la réalisation des traitements préliminaires des produits ;
- Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement) ;
- Assurer le contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des préparations et des produits finis
- Organiser ou réaliser le dressage et le conditionnement des repas ;
- Participer à l'élaboration de menus équilibrés en fonction des besoins spécifiques des enfants.

Hygiène et sécurité


- Veiller à la bonne tenue des locaux (plan de nettoyage et de désinfection) ;
- Maîtriser l'usage des différents matériels en s'assurant de la sécurité ;
- Contribuer à la mise en œuvre des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Savoir s'adapter aux locaux et aux contraintes structurelles pour respecter au mieux les normes d'hygiène et de sécurité.

LE PROFIL

Diplôme minimum requis : Niveau 3, CAP cuisinier

Discrétion, capacité à travailler en équipe, autonomie, rigueur, sens de l'organisation, capacité d'adaptation
Obligation vaccinale contre la covid-19

RÉMUNÉRATION & AVANTAGES

 Salaire brut annuel : à partir de 20 896 €
 Mutuelle

 Congés trimestriels et ancienneté
 Actions sociales et culturelles CSE



ENVOYER VOTRE CANDIDATURE À
recrutementpolehandicap@sauvegarde-isere.fr

