

## **OFFRE D'EMPLOI**

L'ASRL, association gestionnaire de 43 établissements sociaux et médico-sociaux dans les Hauts-de-France (1400 professionnels – 4100 personnes accompagnées – 78,6 M € de budget), recherche :

**1 CUISINIER (E) (F/H)**

**CDD à temps partiel selon la CCN 66**

**Moyenne de 25h/sem du 18/07/22 au 26/08/22**

Pour le **Dispositif Habitat et vie Sociale du Ternois situé à Saint Pol sur Ternoise** composé de 30 places de Foyer d'accueil médicalisé, 15 places de Foyer de Vie, 2 places d'accueil temporaire en Foyer de Vie, 1 place d'accueil temporaire en Foyer d'Accueil Médicalisé, 10 places d'Accueil de jour médicalisé, 42 places de Foyer d'hébergement dont 1 place d'Accueil temporaire, 12 places d'EHPA-H et 62 places de Service d'Accompagnement en Milieu Ouvert, SAMO.

### **Votre mission :**

En cohérence avec l'organisation interne du service cuisine établie par le chef de cuisine et le responsable hiérarchique, le cuisinier prépare et cuisine selon le plan de production culinaire, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il travaille en étroite collaboration avec l'équipe de cuisine.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP est exigée.

Il participe à l'entretien des locaux et des matériels de restauration.

Il effectue ses prestations dans le respect du projet d'établissement.

### ***Missions spécifiques à l'établissement :***

Le mode d'organisation retenue est la restauration directe en assistance avec API restauration.

### ***Production culinaire***

- Il réalise les activités nécessaires à la préparation et la production des repas : épluchage, cuisson, assaisonnement, dressage des plats, etc. selon le planning des menus retenus et les normes alimentaires en vigueur.

- Il réalise des préparations chaudes et froides en contrôlant leur qualité gustative et visuelle.

### ***Logistique***

- Il participe à la gestion des approvisionnements de denrées alimentaires et à la bonne tenue des stocks.

### ***Contrôle qualité et règles d'hygiène et de sécurité***

- Il renseigne les éléments de traçabilité sur les documents d'autocontrôle et se doit d'alerter en cas de non-conformité.

- Il applique les protocoles mis en place et notamment en référence à la situation sanitaire.

- Il applique les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité (plan de nettoyage, gestion des déchets, contrôles des températures, etc.).

- Il porte les équipements de protection individuelle mis à sa disposition (gants, toque, blouse, chaussures, etc.).

### **Compétences attendues :**

Sens des responsabilités

Capacités d'initiative, d'organisation et d'anticipation - Autonomie

Capacités de créativité : attention particulière à la présentation des plats notamment pour les régimes spécifiques.

Avoir une tenue et hygiène correcte

### **Votre profil :**



- Niveau 5 CAP, BEP cuisine, production culinaire, arts de la table et du service souhaité
- Expérience auprès d'adultes en situation d'handicap souhaitée
- Capacité d'écoute, d'analyse, de disponibilité, de prise d'initiative, de travail en équipe et de communication
- Sens de l'organisation, initiative et responsabilités

Le poste est à pourvoir au **18 juillet 2022**

**Les conditions de la relation contractuelle :**

- *CDD soumis à la CCN du 15.03.1966*
- *Rémunération début de grille avec possibilité de reprise de l'ancienneté sous conditions conventionnelles*
- *Complémentaire santé obligatoire sauf cas de dispense*

Lettre de motivation et CV sont à envoyer avant le 26 juin 2022 à :

*Foyer de Canteraine  
Mme Caroline DELAYEN  
Chargée de Missions de Direction  
Z.A. de Canteraine  
B.P. 80015  
62165 Saint Pol sur Ternoise Cedex  
[foycanteraine@asrl.asso.fr](mailto:foycanteraine@asrl.asso.fr)*

*Les informations recueillies sont transmises à la direction de l'établissement afin de traiter votre candidature à l'offre d'emploi.  
Pour en savoir plus sur la gestion de vos données et vos droits, vous pouvez prendre connaissance de notre [Politique Générale de Protection des Données à Caractère Personnel](#).*