

L'APAJH43 RECRUTE !

UN/ UNE CUISINIER(E)

Poste basé à La MAS La Merisaie à Allègre (43270)

CDI Temps plein (1ETP)

(Convention collective 1966)

Poste à pourvoir –1^{er} juillet 2026

MISSION PRINCIPALE

Il ou elle est chargée de la réalisation du service de restauration.

Il ou elle est chargée d'assurer la continuité du service de cuisine le week-end et jours fériés.

Ces missions se réalisent dans le respect de la mise en œuvre des projets personnalisés des résidents.

DETAIL DES MISSIONS

- Assurer la réception et le stockage des denrées alimentaires
 - Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées (DLC, température, bon de livraison et quantités, état des marchandises...)
 - Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
 - Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
- Réaliser des préparations alimentaires jusqu'à la fabrication des plats
 - Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié
 - Transformer des produits bruts (viandes, poissons, volailles) pour les découper, lever des filets,...
 - Utiliser des produits semi-élaborés
- Réaliser des cuissons et remises en température, réaliser des plats chauds ou froids
 - Mettre en œuvre des techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, légumes, ...)
 - Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
 - Assurer la prestation repas (remise en température des plats, préparation des petits déjeuners, livraison des repas, vaisselle et rangement des plats de service)
- Livrer des repas dans les unités de vie
 - Préparer les plats en utilisant les contenants adaptés

L'APA JH43 RECRUTE !

- Envoyer les plats dans le respect des consignes
- Organiser et planifier des activités
 - Dresser une liste des produits et matériels nécessaires à la réalisation d'une recette
 - Planifier les différentes étapes et le temps de réalisation des plats
- Entretien du poste de travail et l'ensemble des locaux affectés à la cuisine
 - Nettoyer et ranger le poste de travail
 - Participer au nettoyage du matériel
 - Participer au nettoyage et au rangement des locaux
- Porter une attention particulière et respecter les normes HACCP ainsi que le plan de maîtrise sanitaire sous la responsabilité du chef de cuisine
- Prendre en compte les besoins alimentaires particuliers des résidents
 - Réaliser des mixés, des hachés, des menus sans acidité et/ou sans sucre

Ces missions se réalisent dans le respect de la mise en œuvre des projets personnalisés des résidents.

- Au quotidien il / elle est à l'écoute des conditions de vie du résident auprès des éducateurs, infirmiers.
- Respecte l'intimité des résidents
- Recueille les informations données par les infirmiers de précautions à prendre (risques infectieux, régime)
- **Utilise, nettoie, range les différents matériels nécessaires à l'accomplissement des activités. Signale toute anomalie concernant le matériel à la cheffe de cuisine.**
- **Est capable de remplacer partiellement la cheffe de cuisine (absence, congés) : passage des commandes par téléphone ou sur visite du représentant, répondre aux demandes d'activités cuisine (équilibre alimentaire, délai organisation, cohérence des coûts), assister la diététicienne dans l'élaboration des menus.**
- **Est capable de présenter tous les documents de traçabilité, HACCP, PMS en cas de contrôle sanitaire.**

Etant précisé que cette description ne constitue pas une liste limitative.

PROFIL RECHERCHE

Compétences et qualifications requises

Formation/ Expérience

Titulaire d'un diplôme de cuisinier exigé

Principales compétences attendues

- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine
- S'adapter aux variations de l'activité
- Avoir la capacité physique d'effectuer les tâches demandées
- Être autonome le week-end (nettoyage, cuisine, vaisselle)
- Savoir s'adapter à des situations imprévues (problèmes de livraison, cuisson... par exemples).
- Connaître et respecter les règles de sécurité et les protocoles
- Être attentif au port d'équipement de protection individuelle : gants de protection, chaussures antidérapantes, tenue de travail...
- Travailler seul/seule ou en équipe

Aptitudes / Moyens

- Sens de l'organisation et méthodologie du travail
- Savoir utiliser un ordinateur pour imprimer des documents (effectifs, menus, contrôle t° repas extérieurs)
- Respect des règles d'hygiène (HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point) et de sécurité
- Notions de premiers secours
- Esprit équipe
- Rapidité et qualité d'exécution

Conditions d'emploi

LIEU : MAS La Merisaie 43270 Allègre

CONTRAT : CDI Temps Plein

ORGANISATION DU TRAVAIL :

Travail de 7h00 à 14h30 sur un cycle de 3 semaines. Un week-end par cycle. Equipe de 3 professionnels

REMUNERATION : Convention

Collective Nationale 66 –

Grille ouvrier qualifiée annexe 5 de l'indice de début de carrière 413 à 512 fin de carrière.

AVANTAGES :

CSE, mutuelle prise en charge à 60%, prime laforcade, Engagement RSE

Label Handi-engagé

Candidature à adresser à la directrice du pôle adulte : Mme Stéphanie POGORELY

Par **courrier** : MAS La Merisaie 20 rue Gabriel Breul 43270 Allègre

Ou Par **mail** : recrutement@apajh43.fr

(Date limite de candidature le 28 juin 2026)

QUI SOMMES-NOUS ?

L'APA JH de Haute-Loire est une association loi 1901 reconnue d'utilité publique, où se retrouvent, sans discrimination et, en tant que citoyens, toutes les personnes conscientes de l'importance de la lutte à mener pour une meilleure inclusion des personnes en situation de handicap.

L'APA JH réfléchit, défend et informe les personnes en situation de handicap et leurs familles. Propose et formule des revendications face aux pouvoirs publics. Crée et gère diverses structures répondant aux besoins des personnes en situation de handicap, quel que soit leur handicap, quel que soit leur âge.

Frédérie RIDEAU

Directeur des établissements et services

Frédérie Rideau
Directeur