**CUISINIER F/H DE COLLECTIVITE POLYVALENT Pour Cuisine centrale**

Une image contenant Police, conception

Description générée automatiquement

20/02/2025

73100 Aix-les-Bains

73100 Aix-les-Bains

**A partir de 1802,00 € brut mensuel**

73100 Aix-les-Bains

Offre d’emploi

35 H / SEMAINE

Prise de poste dès que possible

## À propos de nous

L’association les papillons d’aix pilote une offre de services à destination d’enfants et d’adultes en situation de handicap. Son périmètre d’intervention se situe au niveau de la communauté d’agglomération de Grand Lac. 450 personnes sont accueillies au quotidien sur nos 14 établissements ou services et encadrés par 250 professionnels. L’association gère également 2 entreprises adaptées avec un effectif de 70 salariés.

**Présentation de l’établissement**

Au sein du Pôle entrepreneuriat de l’Association, la **cuisine centrale** de l’APEI produit 220 000 repas par an pour les différentes structures de l’Association et des clients extérieurs.

Différents types de productions constituent son activité : repas de restauration collective pour les structures internes à l’Association (SELF et cuisines satellites), portage de repas à domicile, restauration tous publics, traiteur, économat.

**Vos missions principales**

* Au sein de la cuisine centrale, prépare le plan de travail, les ustensiles de cuisine et met en marche les équipements (fours, tables de cuisson…)
* Prépare et organise la production des repas dans le respect strict du menu, des fiches techniques et des règles HACCP.
* Dressage et allotissement des plats avant livraison à destination des convives
* S’assure de la qualité gustative et visuelle de la prestation.
* Veille à la satisfaction des convives (Peut être amené à échanger avec les clients en direct)
* Garantir le bon déroulement du service au restaurant ouvert au public (restauration commerciale de type restaurant entreprise)
* Travail du lundi au vendredi horaires continus service les midis

### Profil recherché

* Maitrise des techniques culinaire de base : Préparations chaudes et froides, fonds et sauces et pâtisserie.
* Techniques culinaires liées aux personnes médicalisées
* Accompagnement du personnel à des procédures et techniques, gestes et postures de manutention
* Maitrise produits et techniques de nettoyage en lien avec la méthode HACCP.
* Rigueur, travail en équipe, capacité d’adaptation. Expérience en cuisine collective et/ou traditionnelle

Nous offrons

* Un environnement de travail stimulant et convivial
* Des opportunités de développement professionnel
* Salaire horaire de 11.88 € à 14 € Brut en fonction du profil et de l’expérience selon convention collective de 1966 (médico-sociale)

### Pour postuler

Envoyez CV et lettre de motivation à M. Frédéric ROLLAT – Directeur des Sces Généraux

630 Bld Jean Jules Herbert 73100 Aix Les Bains

email : [f.rollat@apei73aix.org](mailto:f.rollat@apei73aix.org)

### Nous avons hâte de découvrir votre profil !