



Maison d'Accueil Spécialisée "La Merisaie"

20, rue Gabriel-Breul - 43270 Allègre

Téléphone : 04 71 00 23 43 Télécopie : 04 71 00 23 44

e-mail : mas@apajh43.fr

L'APAJH 43
recrute pour la MAS d'Allègre
1 cuisinier/cuisinière en CDD – temps plein
Poste à pourvoir immédiatement

Convention collective mars 66

Missions principales :

- Assurer la réception et le stockage des denrées alimentaires
 - Réceptionner et vérifier les denrées alimentaires livrées (DLC, température,...)
 - Déconditionner et conserver les étiquettes en vue de la traçabilité
 - Ranger les denrées alimentaires par ordre d'arrivée et à l'endroit approprié
 - Effectuer un inventaire simple
- Réaliser des préparations préliminaires à la fabrication des plats
 - Travailler les fruits, légumes et condiments en utilisant le matériel approprié
 - Refroidir réglementairement une préparation alimentaire
 - 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, ...)
- Livrer des repas dans les unités de vie
 - Préparer le matériel de service adapté
 - Envoyer les plats dans le respect des consignes
- Organiser et planifier des activités
 - Assurer la mise en place de son poste de travail
 - Dresser une liste des produits et matériels nécessaires à la réalisation d'une recette
 - Prévoir les temps de réalisation pour chaque étape
 - Planifier les différentes étapes de la réalisation
- Entretenir le 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 acide et/ou sans sucre

• Compétences :

équipe de 3 cuisiniers – horaires 7h00 – 14h30 – 1 week-end sur 3.

- Employer un langage adapté et respectueux des personnes en situation de handicap
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine
- S'adapter aux fluctuations de l'activité

Merci d'adresser votre lettre et curriculum vitae

Par courrier :

Madame La Directrice de la Maison d'Accueil Spécialisée La Merisaie 20 rue Gabriel Breul
43270 Allègre

Par courriel : mas@apajh43.fr

(date édition : 7 juillet 2022)