
ADAPEI PAPILLONS BLANCS D'ALSACE
recrute pour son établissement « ESAT Mulhouse »

1 Second de cuisine (H/F)

MISSIONS

Sous l'autorité du Responsable Restauration des ESAT 68 et conformément aux valeurs associatives et aux dispositions applicables à l'établissement, il/elle aura les missions suivantes :

- Participer aux différentes étapes de la production chaude et froide en garantissant la qualité des repas
- Participer à la production des 2500 repas dans le strict respect des règles d'hygiène et en mettant en valeur les qualités organoleptiques des aliments
- Travailler des produits frais et de saison afin de garantir le côté nutritionnel et plaisir gustatif des plats proposés
- Contrôler la qualité de la prestation
- Participer au suivi des fiches techniques, des bons de productions, des règles d'hygiène et de sécurité en lien avec le chef de production
- Respecter les bons de productions dans leur élaboration et production
- Assurer le bon déroulement du service au restaurant ouvert au public en lien avec le chef de production

PROFIL

- Une expérience de cuisine centrale est fortement souhaitée
- Une bonne maîtrise des techniques culinaires, des régimes et des textures modifiées
- Une expérience dans l'accompagnement de personnes en situation de handicap est souhaitée
- Une expérience en restauration gastronomique serait un plus
- Capacité de travailler en autonomie

CONDITIONS

CDI à temps plein

Poste basé à Pfastatt, à pourvoir en septembre 2018

Rémunération dans le cadre de la Convention Collective du Travail de mars 1966

Adresser lettre de motivation manuscrite et CV à :

ADAPEI Papillons Blancs d'Alsace – ESAT Mulhouse
A l'attention de Nicolas Fix – Responsable cuisine ESAT 68
40 rue de la Charité – 68200 MULHOUSE