
ADAPEI PAPILLONS BLANCS D'ALSACE

Recrute pour son établissement ESAT « Les Ateliers de la Cotonnade » de Pfastatt

1 Cuisinier (H/F) à temps plein en CDD

MISSIONS

Sous la responsabilité du Responsable de la restauration, et conformément aux valeurs associatives le/la cuisinier(ère) aura, dans le cadre du développement de l'activité restauration de l'ESAT, comme missions principales :

- Renforcer l'équipe composée de professionnels et de travailleurs en situation de handicap en charge de la production quotidienne des repas
- Contribuer, par son savoir-faire et son expérience, à la qualité des produits et du service fourni

PROFIL

Diplôme de niveau 3 (ex niveau V) en cuisine (CAP, BEP, ou BP), avec une expérience dans la restauration traditionnelle d'au moins 5 ans.

- Une expérience en restauration collective et la connaissance des normes sanitaires HACCP seraient un plus
- Capacité à travailler en collaboration avec l'équipe éducative et des travailleurs en situation de handicap (déficience intellectuelle)
- Maîtrise de l'outil informatique
- Titulaire du permis B

CONDITIONS

CDD de remplacement à terme imprécis à temps plein, à pourvoir immédiatement.

Travail du lundi au vendredi

35h hebdomadaire

Horaires de journée en continu

Lieu de travail : Pfastatt

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

Merci d'adresser une lettre de motivation et un CV par email à :

Adapei Papillons Blancs d'Alsace – ESAT de Pfastatt

A l'attention de Monsieur Fabrice Schmitt – Responsable de production

8 rue TEXUNION 68120 PFASTATT

Mail : fschmitt@adapeipapillonsblancs.alsace

Reçu le :

Affiché le :

Lien avec procédure recrutement 07.P.008

Gestionnaire : pôle RH	créé le : 06.12.016	Modifié le :	N° 07.D.124 Version 0	Page : 1 / 1
Conservation : Original au Sce RH pendant 5 ans – les copies affichées ou publiées sur site internet : 6 mois maxi				Archivage : aucun