

Offre d'emploi

L'association ARPEJE 49 à ANGERS recrute :

Un(e) Cuisinier (H/F)

- **Sous Contrat à Durée Déterminé de 6 mois renouvelable**
- **Horaires de travail : Temps plein du Lundi au Vendredi de 07h00 à 14h00**
- **Rémunération selon CCN 15 mars 1966**
- **Poste à pourvoir dès que possible**

Finalités de la fonction

- Assurer l'organisation et le fonctionnement de la cuisine centrale d'ARPEJE 49
- Dans le respect des normes d'hygiène, procurer aux jeunes accueillis des repas équilibrés contribuant à garantir un accueil de qualité
- Respecter les budgets alloués en assurant un suivi budgétaire de la cuisine auprès du service comptable et de la Direction

Missions et activités

- Elaborer et planifier les menus – définir les besoins d'approvisionnement
- Préparer une cuisine équilibrée pour les jeunes accueillis prenant en compte la période de croissance et les allergies alimentaires
- Participer à la réception des produits et assurer leur rangement dans les réfrigérateurs et réserves alimentaires, dans le respect des règles de conservation et d'hygiène
- Assurer l'hygiène et la sécurité dans la cuisine, respecter les normes et réglementations
- Négocier avec les fournisseurs, vérifier la qualité des produits et procéder aux commandes alimentaires en mettant en avant les produits de saison et de proximité
- Calculer les coûts de revient, et assurer la gestion du budget alimentation ; rendre compte auprès de la direction via un tableau de bord mensuel - Assurer un suivi de stock informatisé
- Accueillir des stagiaires

Connaissances et compétences techniques

- Diplôme requis : CAP – BAC Pro cuisine assorti d'une formation de cuisine de collectivité
- Suivre les évolutions législatives en matière de règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser les techniques culinaires et connaître le fonctionnement des matériels de cuisine collective
- Disposer de compétences organisationnelles, d'anticipation et de rigueur
- Connaître les notions d'équilibre alimentaire et les caractéristiques des différents régimes
- Maîtriser les conditionnements et techniques de conservations
- Maîtriser les outils de gestion pour le calcul des coûts de revient et la gestion d'un budget de cuisine collective
- Avoir une bonne connaissance de l'outil informatique pour la gestion des stocks, les échanges avec les fournisseurs et les passages de commandes

Candidature à adresser (lettre de motivation et CV) à :

Marie-Caroline Laurec - Responsable RH ARPEJE 49

3-5 Rue Boileau 49100 ANGERS

service.rh@arpeje49.fr