

	<b>OFFRE D'EMPLOI</b>	<b>0-FE-RHU-008</b>
	<b>APEC – Établissements et services</b>	<b>Version : 1</b>

2022.04 – OQ CDI 0.50 ETP

**OFFRE D'EMPLOI DU 15/04/2022**

L'Association A.P.E.C. recrute, pour **sa cuisine centrale** :

## **Un cuisinier qualifié en CDD d'1 mois renouvelable**

**Missions** : Placé(e) sous du chef de cuisine et en adéquation avec le projet associatif, vous interviendrez en cuisine centrale :

- ✓ Réalisation des préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergène et d'alimentation adaptée (régime) ;
- ✓ Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de production ;
- ✓ Transport des préparations culinaires en liaison chaude ou froide ;
- ✓ Participation aux opérations de magasinage (réception, stockage) et de préparation de commandes (allotissement).

**Savoirs** : Techniques culinaires, techniques de gestion de stock, technique de réception, présentation et décoration des plats, connaissances procédures HACCP et paquet hygiène, techniques des matériels professionnels.

**Qualités requises** : Esprit d'équipe, rigueur et disponibilité.

**Diplôme et formation** : CAP Cuisine indispensable, Baccalauréat professionnel cuisine souhaité.

**Expérience** : Expérience souhaitée de 2 ans.

**Conditions d'exercice** : Rémunération selon grille Ouvrier qualifié CC66. 35h hebdomadaires (possibilité de travail en coupure).  
Manutention de charges. Station debout prolongée.

**Poste à pourvoir dès que possible - (CDD 1 MOIS RENOUELABLE)**

Candidature (CV + lettre de motivation) à transmettre par voie postale à : APEC Les Cèdres 16190 MONTMOREAU ou par mail à : [candidatures-apec@apeccharente.asso.fr](mailto:candidatures-apec@apeccharente.asso.fr)