



LADAPT, Association Loi 1901 reconnue d'utilité publique (environnement multi-sites 100 établissements et services 2500 salariés au national) et engagée au service des personnes handicapées dans le champ sanitaire, médico-social, recrute :

CUISINIER H/F
CDD
LADAPT AUBE
TROYES (10)

Missions :

Confection des repas et des préparations :

- Elaborer des préparations culinaires en fonction des fiches techniques, des règles d'hygiène et de qualité et des contraintes de fonctionnement,
- Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement)
- Assurer le contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des préparations et produits finis,
- Organiser ou réaliser le dressage et le conditionnement des repas,
- Appliquer des fiches recettes et menus pour les régimes spécifiques,
- Participer à la réalisation des traitements préliminaires des produits.

Hygiène alimentaire :

- Contribuer au renseignement des documents HACCP et PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire),
- Assurer la permanence et l'effectivité d'une méthode HACCP,
- Mettre en oeuvre le plan de nettoyage au sein de l'établissement.

Profil :

Diplôme requis : CAP CUISINIER

Expérience exigée : 2 ans

Salaire suivant convention FEHAP 51 RENOVEE : 1 651.50 euros brut par mois sur 12 mois

Connaissance des situations de handicap, sens de l'organisation, bonne aptitude à la



communication (écrite et orale), maîtrise de l'outil informatique.

Autres informations :

Poste à pourvoir immédiatement : Oui

Durée : 1

Unité de durée : Mois

Document(s) utile(s) :

Candidature à envoyer :

Madame Blandine CAULIER

Mail : caulier.blandine@ladapt.net