



Association Régionale
d'Aide aux Infirmes Moteurs
Cérébraux et Polyhandicapés

Plus fort la vie !

Complexe La Gauthière

E.S.A.T. La Gauthière
Foyer Henri VACHER
Foyer Robert SAUNIER
M.A.S. du Garlaban
S.A.V.S. La Châteaude
C.A.A.J. La Gauthière

140 ch. de la Gauthière
13400 Aubagne

Tél : 04 42 32 99 20

Fax : 04 42 04 55 43

accueil.gauthiere@araimc.org

SIRET : 775 559 727 00042

Code APE : 8810C

OFFRE D'EMPLOI

L'ARAIMC, association régionale de plus de 500 salariés, situé 945, Av. du Pic de Bertagne – 13420 GEMENOS, œuvrant dans le champ du handicap, particulièrement dans l'accueil et l'accompagnement de personnes adultes et enfants Infirmes Moteurs Cérébraux, polyhandicapés ou Traumatisés Crâniens recrute pour le Complexe La Gauthière situé 140, Chemin de la Gauthière – 13400 AUBAGNE :

1 RESPONSABLE DE CUISINE (H/F)

La structure : Complexe La Gauthière (Aubagne).

Poste et missions :

Sous l'autorité du chef de service des services généraux, vous serez chargé(e) :

- De la confection des menus sur le Complexe qui fonctionne 365 jours,
- D'appliquer et de faire appliquer les règles de fonctionnement (procédures, protocoles) garantissant le respect des règles d'hygiène et de sécurité, HACCP,
- De l'élaboration des plannings et la gestion des questions liées à l'organisation du travail,
- De la gestion de l'ensemble des denrées alimentaires (achat, approvisionnement, stockage et conservation).

Spécificités du poste :

- Il est amené à travailler les dimanches et jours fériés et à remplacer un cuisinier en cas de nécessité de service,
- Obligation de discrétion quant à la communication d'informations sur l'établissement, les personnes accueillies et accompagnées, leur vie privée en toutes circonstances,
- Ce poste peut nécessiter le port d'habits, d'un couvre-chef ou d'équipements spéciaux.

Compétences requises :

- Diplôme requis : CAP Cuisinier avec plusieurs années d'expérience sur le poste,
- Connaissances de caractéristiques spécifiques liées à la personne IMC et leurs conséquences sur l'alimentation,
- Savoir confectionner un repas,
- Savoir organiser son temps de travail,
- Connaître et appliquer la démarche HACCP,
- Respecter les plannings de fabrication et le contenu des fiches techniques,
- Entretien et utiliser le matériel professionnel,
- Elaborer de nouvelles recettes,

A.R.A.I.M.C.

www.araimc.org

Siège social : 945 avenue du Pic de Bertagne, 13420 GEMENOS

• Tél : 04 42 04 56 58 • Fax : 04 42 04 21 67 • Mail : siege@araimc.org

N° SIREN : 775 559 727

- Avoir des notions en diététique,
- Respecter et appliquer les contre-indications alimentaires (médicales ou religieuses),
- Savoir respecter les droits fondamentaux de la personne : dignité, intégrité, intimité.

Conditions : poste en C.D.I. à temps plein – Convention Collective Nationale du 15 mars 1966. Poste à pourvoir au 01/04/2019.

Adresser lettre + CV à Monsieur Pascal BERTON, Chef de service des services généraux – 140 Chemin de la Gauthière – 13400 AUBAGNE, de préférence par mail : pascal.berton@araimc.org.

