

RECRUTE

Un Second de cuisine (H/F) En CDI à temps plein pour l'EA Restauvézère

N° OFFRE : RV 2025-01

L'**Apei Périgueux** est une association gestionnaire d'établissements et de services accompagnant des enfants et des adultes en situation de handicap (handicap mental, handicap complexe de grande dépendance, handicap rare, surdi-cécité ...).

L'Apei Périgueux gère 16 établissements / services sur le département de la Dordogne (MAS, FAM, FV, SAVS, ESAT, FH, EA). Elle compte environ 530 salariés et accompagne environ 580 personnes. Forte de la diversité de ses structures et de son implantation sur le territoire de la Dordogne, l'Apei Périgueux peut vous proposer **un parcours professionnel évolutif** en adéquation avec votre projet professionnel.

L'Apei Périgueux recrute pour l'**Entreprise Adaptée** située à **Sainte Eulalie d'Ans (Dordogne)**.
L'Entreprise Adaptée « Restauvezere » est une cuisine centrale.

Pour plus d'informations sur l'établissement <https://www.apei-perigueux.org/etablissements-et-services/travail/ea-restauvezere>

MISSIONS

En tant que **second de cuisine (H/F)**, vos missions consisteront à :

- Préparer, cuisiner des plats, des mets.
- Mettre en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire.
- Intervenir dans le contrôle de la qualité.
- Réaliser les recettes à partir de fiches techniques.
- Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité, présentation).
- Assurer le stockage, la distribution et le conditionnement de la production.
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur et au froid.

PROFIL

- Être titulaire du diplôme CAP/BEP Cuisiner.
- Compétences rédactionnelles.
- Capacités relationnelles et d'écoute.
- Sens de l'organisation.
- Esprit d'équipe et de créativité.
- Maîtrise du métier et technicité affirmée.
- Capacité à s'adapter aux évolutions techniques.
- Respect et application des process HACCP.

TYPE DE POSTE

Date de prise de poste : 03/03/2025

Date limite de candidature : 12/02/2025

Salaire : Selon classement et modalités sur la CCN de la Restauration collective + Avantages en nature (Nourriture avec minimum garanti de 21 repas, soit 112.35 € brut , repas pris sur place).

Modalités de travail :

- CDI à temps plein
- Coupure : repas du midi pris sur place de 12h à 13h
- Pas de Week end travaillé
- Travail de jour.

Avantages :

- > Avantages nature repas
- > Présence d'un Conseil Social et Economique associatif proposant des réductions chez de nombreux commerçants infrastructures sportives et culturelles, des locations, des chèques Cadhoc (annuel et par évènement), des chèques vacances.
- > Participation à la complémentaire santé de l'employeur (50%) et du CSE.
- > 5 jours de congés supplémentaires.
- > Primes d'ancienneté (après 5 ans d'ancienneté révolue).
- > Prime de fin d'année (après 1 an d'ancienneté révolue).

CANDIDATURE (CV) à envoyer :

A l'attention de Mme BROUILAUD Delphine – Directrice

Zone Artisanale – 24640 SAINTE EULALIE D'ANS

Tél : 05.53.51.26.62

Mail : n.frecaut@apei-perigueux.fr