



ESPERER 95 RECRUTE POUR LE POLE HEBERGEMENT SOCIAL

UN(E) AIDE-CUISINIER (H/F)
POUR LE RESTAURANT SOCIAL
CUISINE D'INSERTION.

CDI – TEMPS PLEIN
CCNT 66
A POURVOIR rapidement
POSTE BASE A PONTOISE (95)

Le Pôle Hébergement Social de l'association ESPERER 95 accueille, héberge et/ou insère plus de 1800 personnes en situation d'exclusion ou d'exil à travers la gestion de 11 structures et dispositifs.

L'établissement L'Ensemble, situé à Cergy, est composé d'un Accueil de jour, d'un Accueil de nuit, d'un CHRS (Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale), d'une Maison Relais et d'une cuisine d'insertion, dotée d'équipements professionnels. L'aide-cuisinier soutiendra le chef de cuisine dans ses missions auprès d'une équipe de salariées en insertion, sous la responsabilité directe de la Directrice d'établissement.

PRINCIPALES MISSIONS

L'aide-cuisinier apporte un soutien à l'Encadrant Technique-Chef de cuisine dans le cadre du fonctionnement au quotidien de l'activité du chantier d'insertion Restaurant social :

- ✓ Il prend en charge la mission de collecte d'inventus alimentaires mise en place auprès de plusieurs enseignes locales.
- ✓ Il participe à la livraison de repas dans le respect des conditions d'hygiène requises.
- ✓ Il apporte un soutien logistique au Chef de cuisine sur les missions suivantes : commandes des produits alimentaires, suivi des stocks, réapprovisionnement et tenue des inventaires réguliers.
- ✓ Il participe à la production des repas.
- ✓ Il participe au service des repas du midi au côté des salariés en insertion et de la maitresse de maison.
- ✓ Il veille au nettoyage et rangement des ustensiles, des équipements et de la vaisselle, ainsi qu'à l'entretien des locaux dédiés à l'activité.
- ✓ Il participe à l'élaboration des menus aux côtés de l'équipe du Restaurant social.
- ✓ Il veille à la bonne tenue du matériel professionnel (entretien et utilisation).
- ✓ Il veille au bon entretien du véhicule frigorifique (propreté et entretien mécanique).
- ✓ Il veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire).
- ✓ Il participe aux événements associatifs et à leur organisation.
- ✓ En cas d'absence du chef de cuisine, il assure l'encadrement des personnes en insertion.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- ✓ Titulaire d'un CAP ou BEP cuisine minimum.
- ✓ Formation HACCP requise.
- ✓ Expérience exigée dans le domaine de la restauration collective.
- ✓ Connaissances techniques sur des prestations traiteurs seraient un plus.
- ✓ Capacité à assurer le fonctionnement d'un restaurant social avec les moyens humains, et matériels disponibles selon les objectifs prédéfinis dans le projet d'établissement.
- ✓ Capacité à motiver et encadrer un public avec des difficultés d'insertion professionnelle.
- ✓ Fortes qualités relationnelles.
- ✓ Rigueur, disponibilité, adaptabilité, discipline.
- ✓ Dynamisme et réactivité.
- ✓ Créativité et prise d'initiatives.
- ✓ Permis B indispensable

QUALIFICATION

- ✓ Agent technique