

KAN AR MOR RECRUTE



Commis de cuisine (H/F)

Contrat à Audierne, 29770 - CDD

[Retour aux offres](#)

Type de contrat : CDD

Durée du contrat : pour une période minimale de 5 mois

Temps de travail : Temps partiel 80%

Lieu : FV FAM Audierne

Salaire : (selon Convention collective nationale 66) 1 413 - 1 424 € bruts mensuels

Dans le Finistère, Kan Ar Mor est engagée au service des personnes en situation de handicap et des personnes âgées. Elle les accompagne dans leur parcours de vie et de santé afin de favoriser leur développement personnel, leur épanouissement et leur insertion sociale et professionnelle. 29 Etablissements et services : ESAT, Foyer d'hébergement (FAM/FV/UVE/UPHV), Résidence-autonomie, SAVS-SAMSAH.

Ainsi, 500 salariés accompagnent chaque jour 1 000 personnes dans nos établissements et services avec la mise en œuvre d'actions personnalisées et la volonté de leur permettre la participation et la citoyenneté dans la société.

Forte de ses spécificités et de son savoir-faire, l'association réunit des citoyens qui partagent leurs compétences et leurs expériences afin de :

- Promouvoir le droit à l'intégration dans la société des personnes en situation de fragilité en raison de leur handicap, de leur état de santé ou de leur âge ;
- Favoriser leur épanouissement par l'acquisition et le développement de l'autonomie ;
- Mettre en œuvre des actions qui soient ajustées aux attentes des personnes.

Missions

Vous travaillez en contact avec les résidents et l'ensemble des équipes de l'établissement (services généraux, d'accompagnement, administratifs...).

Vous faites partie d'une équipe chargée de préparer les repas des 42 personnes en situation de handicap qui vivent au foyer d'Audierne. Vos horaires de travail seront répartis du lundi au dimanche (1 week-end sur 3) de 7 heures à 15 heures.

A ce titre, :

- Sous la responsabilité du cuisinier, vous participez à la préparation des plats (chauds et froids) en respectant les prescriptions de textures modifiées individualisées ;
- Vous assurez la plonge ;
- Vous assurez le nettoyage des locaux (cuisine et locaux collectifs) dans le respect des normes HACCP et d'hygiène en collectivité ;
- Vous réceptionnez les commandes et vous assurez le suivi des stocks ;
- En l'absence du cuisinier, un week-end sur trois, vous êtes en charge seul(e) de la préparation des repas selon les instructions définies par le cuisinier et de leur transformation en texture modifiée.

Profil

Compétences et qualifications :

- Une maîtrise des normes HACCP et des règles d'hygiène et sécurité en cuisine de collectivité est exigée ;
- Une connaissance du secteur du handicap serait un plus.

Savoir-être :

- Vous disposez d'un sens de l'organisation et de la rigueur ;
- Vous faites preuve d'initiatives, de capacités d'adaptation et d'autonomie ;
- On vous connaît également pour votre aisance relationnelle, votre bienveillance et votre sens de la discrétion.

Les candidatures, accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae, sont à déposer **jusqu'au 14/04/2024**, sur notre site internet (www.kanarmor.fr), Rubrique EMPLOI ou cliquer ci dessous.

Les entretiens auront lieu le 16/04/2024.

[Postuler](#)