

[← Retour aux offres](#)[Postuler](#)

## Cuisinier en restauration collective (H/F)

### Description

**Type de contrat :** CDD 2 mois (juillet-août)

**Temps de travail :** Temps plein (possibilité de temps partiel)

**Lieu :** Résidence Le Golven

**Rémunération indicative** (conditions de reprise d'ancienneté, selon grille CCN66) : 1 730- 1 950 € bruts mensuels

Dans le département du 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.

### Mission

Dans le cadre de remplacements saisonniers, la Résidence autonomie *Le Golven* recherche un cuisinier en restauration collective (H/F).

Sous l'autorité de la Direction de l'Établissement, vos missions seront les suivantes :

- vous réalisez les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matières d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et d'alimentations adaptées (régimes)...
- vous surveillez la finition des plats et contrôlez la qualité des aliments et des préparations ;
- vous gérez les achats d'hygiène et diététique ;

- vous nettoyez et désinfectez les locaux et les matériels de production.

## Profil

### Diplôme:

- Titulaire du CAP Cuisine, vous avez connaissance des normes HACCP et des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine de collectivité ;
- Une connaissance du secteur du handicap serait un plus.

### Savoir-être :

- vous avez le goût du travail en équipe ;
- vous faites preuve d'initiatives et d'autonomie ;
- vous disposez d'un sens de l'organisation et de rigueur.
- on vous connaît pour vos capacités relationnelles, mais aussi pour votre bienveillance et votre sens de la discrétion ;

### Pour postuler

Les candidatures, accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae, sont à déposer **jusqu'au 10/07/2024**, sur notre site internet ([www.kanarmor.fr](http://www.kanarmor.fr)), Rubrique EMPLOI ou cliquer ci dessous.

Postuler