



AAPEI Epanou

RECRUTE

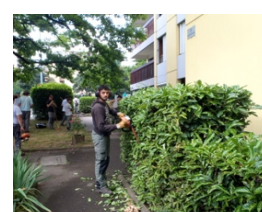
CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE H / F

L'AAPEI Epanou, **association locale et engagée**, implantée dans un bassin économique dynamique (74), accueille et accompagne, à travers les établissements et services qu'elle gère, environ 700 personnes handicapées mentales et déficientes intellectuelles.

L'association est composée de :

- un complexe enfants (multi accueil, IME, internats, SESSAD),
- deux complexes d'aide par le travail avec leurs hébergements associés (Le Parmelan et La Ferme de Chosal),
- un complexe accompagnement et soins (La Ferme des Roches, Les Iris et Les Roseaux),
- un complexe services (SAVS Archim'Aide et Dispositif Horizon)
- un service d'aide et d'accompagnement à domicile (Cap'Handi-services).

450 collaborateurs pleinement investis travaillent à l'AAPEI Epanou.



L'AAPEI Epanou recrute pour le **Complexe «Le Parmelan»** situé à Seynod, un/une :

CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE Statut de CADRE

Vous aurez comme activités principales :

- **Coordonner et superviser** l'ensemble de notre cuisine centrale (850 repas par jour sur 5 jours ouvrés – une quinzaine de sites livrés en liaisons froides),
- **Encadrer** une équipe de professionnels de la cuisine (9 ETP - Equivalent Temps Plein) et une équipe d'une dizaine de travailleurs handicapés d'ESAT,
- **Etre garant** des règles d'hygiène et de qualité en cuisine.

- **DIPLOME REQUIS : CAP ou BEP CUISINE**
- **5 ANS minimum d'expérience en cuisine de collectivité**
- **Expérience souhaitée en matière d'accompagnement de personnes handicapées**
- **Formation HACCP exigée**
- **CDI à TEMPS PLEIN – Rémunération CCN 1966**
- **Mutuelle / CSE**
- **Poste soumis à l'obligation vaccinale obligatoire Covid 19**
- **Poste à pourvoir dès le mois septembre 2022**

Rejoignez une association engagée, des équipes investies
au service des personnes accompagnées

recrutement@aapei-epanou.org