



Cuisinier (H/F)

CDD à temps complet

Pôle Travail – Site de Lourdes

L'ADAPEI des Hautes-Pyrénées est une association à but non-lucratif de parents et d'amis œuvrant pour la représentation et la défense des intérêts des personnes en situation de handicap intellectuel, psychique, d'autisme et de polyhandicap. L'ADAPEI emploie plus de 700 salariés permanents et non permanents.

Le Pôle Travail composé de deux ESAT, accompagne 340 travailleurs en situation de handicap sur les activités suivantes: la scierie, la menuiserie, la ferronnerie, la cimenterie, le câblage, la logistique, la blanchisserie, les espaces verts, la restauration collective, la conditionnement, le maraîchage, et la sous-traitance industrielle.

Vos Missions :

Sous l'autorité du Responsable d'Activité et en collaboration avec notre prestataire API, le cuisinier a pour missions principales :

Gestion alimentaire :

- Réaliser les traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage, etc.)
- Élaborer les préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches recettes, des règles d'hygiène, des contraintes de fonctionnement et des régimes alimentaires des usagers
- Effectuer le contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des produits finis et refroidissement et traitement des non-conformités
- Dresser des préparations
- Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement)
- Rectifier si nécessaire les produits au regard des exigences de conformité de fabrication ou de présentation
- Isoler les lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène
- Suivre les conseils de son responsable pour l'élaboration des fiches recettes

Respect de l'hygiène :

- Garantir la « qualité dans l'assiette » : point de cuisson, propreté de la vaisselle, bon déroulement du service (temps et températures d'envoi)
- Fabriquer des menus de régimes stricts (diabétiques, sans sel, mixés, lisses) sur un mode opératoire défini
- Respecter les normes de fabrication selon l'arrêté de septembre 1997 (HACCP)
- Appliquer les plans de nettoyage
- Nettoyer son secteur conformément aux modes opératoires définis (locaux, équipements)
- Participer à la démarche d'amélioration continue de la qualité

Vos compétences et qualités :

- CAP ou BEP Cuisine
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité
- Autonomie, Initiative et esprit d'équipe
- Respect des personnes en situation de handicap
- Sens de l'organisation du travail, respect des consignes et des modes d'intervention.

Vos conditions d'emploi :

- CDD à temps complet d'un mois
- Convention Collective 66
- Rémunération suivant la reprise d'ancienneté à partir de 1801,80 € brut/mois
- Indemnité de 238€ bruts/mois pour un temps plein
- Mutuelle entreprise + avantages CSE
- Lieu de travail : Lourdes
- Organisation du temps de travail : 35h
- Horaires variables du lundi au dimanche avec deux jours de repos consécutifs

Poste à pourvoir dès que possible.

Poste ouvert à l'ensemble du personnel de l'ADAPEI quelle que soit sa durée de travail ainsi qu'aux candidatures externes -
Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

Si vous souhaitez postuler, merci d'adresser votre candidature (**lettre de motivation et C.V.**) sous la référence « **296** » **avant le 30/11/2025** de préférence par mail à l'adresse candidature@adapei65.fr ou par courrier à ADAPEI des Hautes-Pyrénées – Service R. H. – 5 avenue Foch - 65100 LOURDES

ADAPEI des Hautes-Pyrénées

Siège Social : 5, avenue Foch – BP 215 – 65106 Lourdes Cedex

Courriel : candidature@adapei65.fr

Association reconnue d'intérêt général - SIREN 775 639 008 – APE 8710B