



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 « L'Envol » et « Les Trois Soleils », accompagne 340 travailleurs en situation de handicap sur des activités dans les secteurs suivants : 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 l'équipe ADAPEI et notre prestataire API, le cuisinier a pour missions principales :

- Réaliser des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage, etc.) et appliquer les plans de nettoyage
- Élaborer des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches recettes, des règles d'hygiène, des contraintes de fonctionnement et des régimes alimentaires des usagers. Fabriquer des menus de régimes stricts (diabétiques, sans sel, mixés, lisses) sur un mode opératoire défini.
- Dresser des préparations
- Garantir la « qualité dans l'assiette » : point de cuisson, propreté de la vaisselle, bon déroulement du service (temps et températures d'envoi)
- Effectuer le contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des produits finis et refroidissement et traiter des non-conformités
- Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement) et rectifier si nécessaire les produits/exigences de conformité fabrication ou présentation
- Isoler des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène
- Suivre les conseils de son responsable pour l'élaboration des fiches recettes
- Nettoyage de 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 (arrêté de septembre 1997 (HACCP))
- 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 :

- Convention Collective 66
- Rémunération suivant la reprise d'ancienneté à partir de 1867,02 € brut/mois
- Indemnité de 238€ bruts/mois pour un temps plein
- Mutuelle entreprise + avantages CSE
- Lieu de travail : Lourdes
- CDD à temps complet de plusieurs semaines du 26/06 au 29/09/2026
- Organisation du temps de travail : 35h
- Horaires variables du lundi au dimanche avec deux jours de repos consécutifs

Alors n'hésitez plus et venez rejoindre **une association dynamique et engagée !**

Poste à pourvoir dès le 26/06/2026.

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

Si vous souhaitez postuler, merci d'adresser votre candidature (**lettre de motivation et C.V.**) sous la référence «**357**» **avant le 21/06/2026** 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

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

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

