

# RECRUTE

## 1 Chef de cuisine (H/F) En CDI à temps plein pour l'ESAT OSEA

N° OFFRE : ESAT 2025-13

L'Apei Périgueux gère 16 établissements / services sur le département de la Dordogne (MAS, FAM, FV, SAVS, ESAT, FH, EA). Elle compte environ 530 salariés et accompagne environ 580 personnes. Forte de la diversité de ses structures et de son implantation sur le territoire de la Dordogne, l'Apei Périgueux peut vous proposer **un parcours professionnel évolutif** en adéquation avec votre projet professionnel.

L'Apei Périgueux recrute pour **L'ESAT OSEA**, plus précisément pour le futur restaurant située à **Trelissac** qui va ouvrir ses portes.

### **Pour plus d'informations sur les établissements :**

<https://www.apei-perigueux.org/etablissements-et-services/travail/esat-osea>

## MISSIONS

**Votre mission principale est de** contribuer à l'accompagnement de travailleurs en situation de handicap dans le cadre d'activités restauration en favorisant l'autonomie, l'insertion sociale et professionnelle.

### **Les activités liées à la production :**

- Concevoir et réaliser des cartes et des menus ;
- Mettre en œuvre les techniques et des règles de fabrication culinaire ;
- Calculer des coûts de revient et savoir optimiser ;
- Gérer les commandes fournisseurs dans le respect des coûts fixés ;
- Intervenir dans le contrôle de la qualité ;
- Concevoir et réaliser les recettes à partir de fiches techniques que vous aurez élaborer ;
- Vérifier les préparations et les plats (goût, qualité et présentation) ;
- Assurer la réception, le stockage et la distribution ;
- Travailler en collaboration étroite avec sa brigade qui est composée de personnes en situation de handicap ainsi que l'équipe en salle ;
- Suivre et rendre compte au responsable hiérarchique.

### **Les Activités liées à l'accompagnement :**

- Analyser les situations de travail en termes de savoir-faire et de compétences pour en extraire les tâches et gestes pouvant être le support d'un apprentissage ;
- Evaluer les savoir-faire, les compétences, les comportements professionnels et les aptitudes des personnes accompagnées afin de mettre en œuvre le projet du travailleur ;
- Favoriser l'autonomie du travailleur et être force de proposition de toute action contribuant à l'acquisition de meilleures compétences techniques et de gestes professionnels adaptés en lien avec le poste occupé ;
- Veiller à l'adaptation des postes de travail en fonction de chaque travailleur ;
- Contribuer à la bonne utilisation des équipements, des machines ;
- Veiller à la sécurité des personnes et des locaux ;
- Participer à l'amélioration des conditions de travail.

Vous travaillez en équipe pluridisciplinaire en participant aux différentes réunions institutionnelles, en sollicitant d'autres professionnels pouvant garantir le bien-être au travail des travailleurs en situation de handicap.

Votre poste est en station debout prolongée avec manutention des charges et expositions fréquentes à la chaleur et au froid.

## PROFIL

- Titulaire d'un diplôme professionnel hôtellerie restauration option cuisine.
- Permis B.
- Maîtrise du métier et de la technicité affirmée.
- Respect et application des normes HACCP.
- Maîtrise de l'outil informatique impérative
- Être autonome sur son poste.
- Avoir une capacité d'écoute et de communication.
- Avoir une capacité d'adaptation.
- Avoir une bonne aptitude à vous organiser (planning).

## TYPE DE POSTE

**Date de prise de poste** : 01/10/2025

**Date limite de candidature** : 31/08/2025

**Salaire** : Selon classement et modalités sur la CCN 66 (annexe 10 – Moniteur d'atelier principal) + indemnité mensuelle socio-éducative de 238 €

### **Modalités de travail** :

- CDI à temps plein
- Travail sans coupures
- Travail possible les soirs et week-end selon les besoins de services

### **Avantages** :

- > 9 jours de congés supplémentaires.
- > Présence d'un Conseil Social et Economique associatif proposant des réductions chez de nombreux commerçants infrastructures sportives et culturelles, des locations, des chèques Cadhoc (annuel et par évènement), des chèques vacances.
- > Compte Epargne Temps.
- > Participation à la complémentaire santé de l'employeur (50%) et du CSE.
- > Formations régulières organisées tout au long de l'année
- > Temps de réunions et d'échanges réguliers

## CANDIDATURE (CV) à envoyer :

**A l'attention de Mme BROUILLAUD Delphine – Directrice**

5 Rue du bas trigonant - 24420 Antonne-et-Trigonant

Tél : 05.53.54.46.49

Mail : [secretariat.rh.osea@apei-perigueux.fr](mailto:secretariat.rh.osea@apei-perigueux.fr)