

RECRUTE

Employé(e) polyvalent(e) de restauration collective (H/F)
En CDD à temps plein (2 semaines minimum) pour l'EA RESTAUVEZERE

N° OFFRE : RV 2025-04

L'**Apei Périgueux** est une association gestionnaire d'établissements et de services accompagnant des enfants et des adultes en situation de handicap (handicap mental, handicap complexe de grande dépendance, handicap rare, surdi-cécité ...).

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'**Entreprise Adaptée** située à **Sainte Eulalie d'Ans (Dordogne)**.
L'Entreprise Adaptée « Restauvezere » est une cuisine centrale.

Pour plus d'informations sur l'établissement <https://www.apei-perigueux.org/etablissements-et-services/travail/ea-restauvezere>

MISSIONS

En tant qu'employé(e) polyvalent(e) de restauration collective (H/F), vos missions seront les suivantes :

- Réalisation de tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production.
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles.
- Notions sur les techniques culinaires de base.
- Bonnes pratiques de manutention, comptage des produits.
- Assurer le stockage, la distribution et le conditionnement de la production.

Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur et au froid.

PROFIL

- Titulaire du diplôme (CAP Restauration option cuisine).
- Sens de l'organisation.
- Compétences rédactionnelles.
- Capacité d'écoute et d'adaptabilité.
- Esprit d'équipe, de créativité.
- Maîtrise du métier et technicité.
- S'adapter aux évolutions techniques.
- Notion, respect et application des process HACCP.

TYPE DE POSTE

Date de prise de poste : Dès que possible

Date limite de candidature : 12/06/2025

Salaire : Selon classement et modalités sur la CCN de la Restauration collective + Avantages en nature (Nourriture avec minimum garanti de 21 repas, repas pris sur place).

Modalités de travail :

- CDD (2 semaines minimum)
- Coupure : repas du midi pris sur place de 12h à 13h
- Pas de Week end travaillé
- Travail de jour.

Avantages :

- > Avantages nature repas
- > 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.
- > Participation à la complémentaire santé de l'employeur (50%) et du CSE.
- > 5 jours de congés supplémentaires.

CANDIDATURE (CV) à envoyer :

A l'attention de Mme BROUILLAUD Delphine – Directrice

Zone Artisanale – 24640 SAINTE EULALIE D'ANS

Tél : 05.53.51.26.62

Mail : n.frecaut@apei-perigueux.fr