

## OFFRE D'EMPLOI

PÔLE/ETABLISSEMENT/SERVICE	ACTIVITE
ARIMC Pôle du Colombier - Cuisine	ETABLISSEMENTS D'ADULTES

POSTE A POURVOIR
<b>CUISINIER QUALIFIE (H/F)</b>

<b>A partir du</b>	14 décembre 2017	<b>Lieu</b>	VIRIEU LE PETIT
--------------------	------------------	-------------	-----------------

<b>Emploi</b>	Cuisinier qualifié (H/F)	<b>Qualification</b>	Ouvrier qualifié (H/F)
---------------	--------------------------	----------------------	------------------------

<b>Contrat</b>	CDI <input checked="" type="checkbox"/>	CDD <input type="checkbox"/>	Temps complet <input checked="" type="checkbox"/>	Temps partiel <input type="checkbox"/>
	0.80 ETP <input type="checkbox"/>	0.75 ETP <input type="checkbox"/>	0.50 ETP <input type="checkbox"/>	Autres : <input type="checkbox"/>

<b>Horaires</b>	Hebdomadaire <input type="checkbox"/>	Aménagement sur l'année <input checked="" type="checkbox"/>	Forfait <input type="checkbox"/>	Internat <input checked="" type="checkbox"/>
				External <input type="checkbox"/>

### L'ARIMC

L'ARIMC Rhône-Alpes est une association de familles créée en 1959. Elle accompagne des personnes atteintes de paralysie cérébrale et autres handicaps neuro-moteurs, de la toute petite enfance aux âges les plus avancés de la vie.

L'ARIMC aujourd'hui : 900 personnes accompagnées, 1 000 salariés et 30 établissements et services situés dans le Rhône, l'Ain et le Jura.

### MISSIONS

- Réaliser la production en liaison chaude du repas du midi ou en liaison froide du soir (100 repas)
- Réaliser la production en liaison froide de l'ESAT, pour le lendemain (70 repas)
- Aider les agents de cuisine pour vider le camion en provenance de l'ESAT, effectuer le ménage quotidien et hebdomadaire ainsi que de la plonge.
- Etre attentif aux divers régimes et textures appliquées
- Contrôler et ranger des livraisons de matières premières
- Suivre des DLC
- Mettre en application les normes HACCP

Etre le garant d'une bonne organisation en l'absence du Chef et du Second de cuisine

### PROFIL RECHERCHE

<b>Qualification demandée</b>	CAP cuisine
<b>Expérience souhaitée</b>	5 ans
<b>Qualités/Aptitudes requises</b>	Anticipation, réactivité, organisation, respect des consignes, être autonome.
<b>Autres conditions</b>	Permis B et véhicule

### CONTACT POUR ENVOI DES CANDIDATURES (CV + LETTRE DE MOTIVATION)

Mr Bernard ALBERT Directeur des établissements du Colombier / foyer.virieu@arimc-ra.org