

Recrute :
Un CUISINIER
(AGENT DE SERVICE INTERIEUR) (H/F)

en Contrat à Durée Indéterminée - temps partiel (0,72 E.T.P., soit 109,20 heures par mois)
au sein du Pôle Médicalisé - Domaine « Arc-en-ciel » composé :
- du Foyer d'Accueil Médicalisé « Arc-en-ciel » - COQUELLES
- de la Maison d'Accueil Spécialisée - COQUELLES

Fonctions :

- Adapter la restauration et le service aux personnes accueillies
- Confectionner et/ou remettre à température les plats cuisinés
- Réaliser des repas à textures modifiées et préparer des repas régimes en suivant les certificats médicaux
- Mettre en valeur et servir les préparations
- Réaliser l'ensemble des contrôles de suivi liés au plan de maîtrise sanitaire
- Effectuer l'entretien et le nettoyage courant des locaux, des annexes, des équipements et de la vaisselle
- Assurer la gestion des stocks et des approvisionnements de matière

Rémunération :

- Convention collective du 15 mars 1966
- Grille Agent de Service Intérieur (coefficient de base 383)

Diplômes et formation :

- Diplôme de restauration exigé
- B.E.P. restauration ou équivalence reconnue ou équivalence en termes d'expériences professionnelles

Profil du titulaire :

- Adhésion aux valeurs associatives et au Projet Associatif
- Adhésion et participation au projet de l'établissement dans l'esprit des lois du 2 janvier 2002 et du 11 février 2005, des valeurs portées par le mouvement parental et des Recommandations des bonnes pratiques de la HAS
- Expérience souhaitée
- Maîtrise de la méthode H.A.C.C.P.
- Connaissance de la restauration collective
- Connaissance du secteur du handicap mental
- Sens des responsabilités
- Rigueur, sens de l'organisation
- Bonne présentation, respectueux des personnes et des biens
- Connaissance et application des consignes d'hygiène et de sécurité dans un Etablissement Médico-Social
- Capacités d'adaptation aux situations rencontrées
- Capacités d'autonomie et prise d'initiatives dans un cadre défini
- Très bonnes capacités relationnelles
- Capacités à gérer des situations émotionnelles
- Capacités d'adaptation aux évolutions du secteur
- Capacité à communiquer de façon objective avec les différents intervenants
- Capacité à rendre compte
- Disponibilité
- Titulaire du Permis B

Date Poste à pourvoir : dès que possible

Date limite de candidature : le 5 novembre 2026

Envoyer les candidatures à (CV et lettre de motivation) :
Madame Sabine ROUX Directrice du Pôle Médicalisé « Candidature Cuisinier (Agent de Service Intérieur) » 251, avenue des longues pièces - 62231 COQUELLES ou par mail : secretariat.fdt@afapei.org

l'Afapei du Calais, c'est également :

- Association humaine et engagée portant les valeurs de Respect, de Solidarité et de Citoyenneté
- Possibilité de réaliser des heures complémentaires (dans le cadre d'un contrat à temps partiel)
- Evolution et mobilité interne favorisée
- Démarche active RSE/RSO
- Participation aux frais de transports en commun et mobilité douce
- Mutuelle associative (prise en charge à 50%)
- Contrat de prévoyance
- Politique de formation assumée
- Accès à notre Comité Social et Economique
- Aide aux devoirs pour les enfants des salariés (du primaire au lycée)
- Bénéfice de 17 jours de congés trimestriels

Toutes les données issues d'une candidature sont conservées pendant deux ans, au maximum. Pour exercer votre droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement, de limitation du traitement, vous pouvez écrire à l'adresse suivante : rgpd@afapei.org. Si nécessaire, il vous est également possible d'introduire une réclamation concernant le traitement de vos données personnelles auprès de la CNIL.