

## APPEL À CANDIDATURE

**Pôle médico-éducatif**

**LA DURANCE**

Rte St Jean  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 10 50

**Pôle Dys LES LAVANDES**

Le Village  
05700 Orpierre  
04 92 66 21 35

**Pôle TONY LAINE**

**SESSAD**

Rte Napoléon  
04160 L'Escale  
04 92 64 55 05

**Pôle TONY LAINE**

**EEAP**

Les Alexis  
04600 Montfort  
04 92 64 53 001

**Dispositif ITEP**

178 rue principale  
04660 Champciercier  
04 92 31 34 02

**EA LOU JAS**

Rte St Jean  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 08 72

**Service Mandataire à la Protection des Majeurs**

7 bis avenue Blâches  
Gombert  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 48 19

**Service Délégué aux Prestations Familiales**

7 bis avenue Blâches  
Gombert  
04160 Château-Arnoux  
04 92 64 48 19

L'APAJH04 a pour objet de promouvoir la dignité et la pleine citoyenneté des personnes handicapées en œuvrant pour leur complet épanouissement et leur meilleure intégration à toute forme de vie sociale et professionnelle. Elle inscrit son action en priorité dans l'offre de droit commun dans une dynamique favorisant l'inclusion.

Elle promeut le partage d'expériences et de savoirs, la mutualisation et la transversalité des actions en cohérence avec les orientations qu'elle a définies.

L'APAJH04, adhérente à la Fédération des APAJH, porteuse de valeurs de laïcité, de solidarité et de citoyenneté recrute pour l'activité de son **entreprise adaptée LOU JAS**:

**POSTE :**

**Un(e) Assistant du Chef de Production  
Entreprise Adaptée LOU JAS  
Poste CDD de 3 mois 35 h à compter du 16 avril 2024**

**1. Missions :**

L'assistant du Chef de production est par définition le remplaçant permanent du chef de Production. Professionnel de la cuisine de collectivité, Il a une parfaite connaissance des fiches techniques des plats à produire et maîtrise l'organisation du travail en cuisine de collectivité.

Il est chargé de **satisfaire les clients par un service, un produit de qualité.**

**2. Activités :**

Le champ d'intervention de l'Assistant du chef de Production comporte cinq activités :

- Assure une liaison permanente avec le chef de Production et est au clair sur les impératifs de production.
- Organise l'ensemble de la production des repas. Il s'assure de la quantité et la qualité nécessaire des matières premières et des produits finis en fonction de la production à assurer. S'occupe de la répartition du personnel sur les postes de travail, donne les consignes, assure l'organisation de la production, s'assure de la conformité de celle-ci dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (procédure HACCP). Peut remplacer un salarié en production si besoin
- Coordonne le travail des chauffeurs en fonction des tournées à réaliser. Il a une parfaite connaissance des tournées à effectuer et peut le cas échéant partir en livraison si un chauffeur fait défaut.
- Supervise l'organisation du travail de la plonge, de l'entretien des locaux et du matériel en respectant les plans de nettoyage et les protocoles. Il a le souci de prévenir s'il constate un matériel défectueux où s'il constate un dysfonctionnement.

- Participe la réception de marchandises, selon les règles de l'institution
- Contribue à la gestion des stocks, inventorie et range méthodiquement les marchandises.

### 3. **Profil et compétences requises** :

Ce poste s'adresse à un professionnel de la cuisine ayant une solide expérience dans la cuisine de collectivité.

Une connaissance du champ de l'insertion sociale serait un plus.

Une formation spécialisée dans la cuisine (BTS/ Brevet de Maîtrise/ Bac Pro)

#### Savoir-être :

- Sens de l'écoute, des responsabilités et capacité à diriger une équipe
- Sens de la communication
- Capacité à être autonome
- Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène
- Savoir s'adapter rapidement aux situations (parfois surprenantes)

#### Savoir-faire :

- Mener à bien les missions et tâches confiées
- Gestion d'une production « gros volumes »
- Organisation
- Ce poste comprend de la manutention et un travail en station debout

### 4. **Cadre de l'emploi** :

- Permis B exigé
- Poste situé à Château-Arnoux –
- Temps complet 35h
- Horaires du lundi au vendredi (possibilité d'astreintes le samedi matin)
- Rémunération selon CCN du personnel des entreprises de restauration de collectivités
- Horaires de travail réguliers

### **Poste à pourvoir au 16 avril 2024**

Adresser CV et lettre de motivation par voie postale ou par courriel à :

**Jean-Philippe ANSALDI, Directeur Adjoint de l'EA Lou Jas, [recrutement@apajh04.fr](mailto:recrutement@apajh04.fr)**

La Directrice Générale

Mme Delphine BRETON

*En nous communiquant votre candidature dans le cadre de ce recrutement, vous consentez explicitement à ce que vos données fassent l'objet d'un traitement, notamment informatisé, en vue d'évaluer la capacité du candidat à occuper l'emploi proposé (qualification, expérience, ...). Seules les personnes intervenant dans le processus de recrutement peuvent accéder aux informations d'un candidat. Ces données seront conservées pour une durée maximale de 2 ans. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement européen (RGPD) n°2016/679/UE du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de vos données ou encore de limitation du traitement. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. Vous pouvez, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer vos droits en contactant la Responsable des Ressources Humaines de l'APAJH 04 (APAJH 04 1B avenue du parc, 04160 Château-Arnoux, 04.92.64.44.11).*