

22 août 2025

APPEL À CANDIDATURE

DAME 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 00

Dispositif ITEP

178 rue principale
04660 Champcerrier
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'APA JH04 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'APA JH04, adhérente à la Fédération des APA JH, 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

CDI Temps plein

L'Entreprise Adapté Lou Jas est une entreprise de restauration collective offrant à ses salariés, majoritairement en situation de handicap, la possibilité d'exercer une activité professionnelle dans un environnement adapté à leurs capacités.

Elle propose un accompagnement spécifique visant à favoriser la réalisation du projet professionnel de chacun, à valoriser les compétences, et à encourager la mobilité interne au sein de Lou Jas ou vers d'autres entreprises.

1. Missions :

L'Assistant du Chef de Production assure la fonction de bras droit du Chef de Production. Professionnel de la cuisine de collectivité, il maîtrise parfaitement les fiches techniques des plats à produire et l'organisation du travail en cuisine collective.

Il a pour objectif de **garantir la satisfaction des clients par un service et des produits de qualité.**

2. Activités :

Les principales activités de l'Assistant du Chef de Production sont les suivantes :

- Assurer une liaison permanente avec le Chef de Production et le remplacer en cas d'absence ou de congés.
- Prendre en charge la responsabilité de la partie traiteur.
- Passer les commandes, connaître les fournisseurs et maîtriser les différents process.
- Assister le Chef de Production dans l'élaboration des menus.
- Maîtriser tous les impératifs de production.
- Organiser l'ensemble de la production des repas.
- Vérifier la quantité et la qualité des matières premières et des produits finis en fonction de la production à assurer.
- Répartir le personnel sur les postes de travail, donner les consignes et assurer l'organisation de la production.
- Contrôler la conformité de la production en respectant les règles d'hygiène et de sécurité (procédure HACCP).
- Remplacer, si nécessaire, un salarié en production, livraison, conditionnement ou administratif.
- Coordonner le travail des chauffeurs selon les tournées prévues et assurer, le cas échéant, les livraisons en remplacement.

- Superviser l'organisation du travail de la plonge, l'entretien des locaux et du matériel, en respectant les plans de nettoyage et protocoles. Signaler tout matériel défectueux ou dysfonctionnement.
- Participer à la réception des marchandises selon les règles de l'institution.
- Contribuer à la gestion des stocks, inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.

3. **Profil et compétences requises :**

Le poste s'adresse à un professionnel de la cuisine de collectivité, disposant d'une solide expérience.

- Une connaissance du secteur de l'insertion sociale constitue un atout.
- Formation spécialisée en cuisine : BTS, Brevet de Maîtrise ou Bac Pro.

Savoir-être :

- Sens de l'écoute, des responsabilités
- Capacité d'organisation d'une équipe avec la planification du travail de chacun
- Sens de la communication
- Capacité à être autonome
- Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène
- Savoir s'adapter rapidement aux situations

Savoir-faire :

- Mener à bien les missions et tâches confiées
- Gestion d'une production « gros volumes »
- Organiser efficacement le travail.
- Réaliser des tâches nécessitant de la manutention et du travail en station debout.

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

- Permis B exigé
- Poste situé à Château-Arnoux
- Temps plein 35 heures
- Horaires du lundi au vendredi et un samedi matin sur 3 (horaires susceptibles d'être modifiés)
- Rémunération selon CCN du personnel des entreprises de restauration de collectivités
- Horaires de travail réguliers

Poste à pourvoir au 08 septembre 2025

Adresser CV et lettre de motivation par voie postale ou par courriel à : thomas.lenoble@apajh04.fr

Tél : 04.92.64.08.72

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).

La charte interne de procédure de recueil des signalements émis par les lanceurs d'alerte est consultable : [en cliquant ici](#).