

9 septembre 2025

APPEL À CANDIDATURE

DAME LA DURANCE

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

Pôle Dys LES LAVANDES

66 Route des Baronniees
Provençales
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 Champtercier
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)employé poly compétent de Restauration

Dès que possible

CDD renouvelable 35 heures du 10/09/2025 au 31/12/2025

(possibilité évolution CDI)

1. Missions :

L'employé Polycompétent de restauration exerce son activité dans établissement de restauration collective. Il est chargé de **satisfaire les clients, petits et grands par un service, un produit et un accueil de qualité.**

2. Activités :

L'Employé Polycompétent de restauration (niveau II) effectue les tâches suivantes :

- Participe à la préparation de plats froids avec l'équipe de production
- Nettoyage des locaux de cuisine et contrôles
- Gestion du magasin, des livraisons et des sorties de marchandises
- Livraisons des repas dans des containers auprès des établissements scolaires ;

3. Profil et compétences requises :

Sur ce poste, l'employé Polycompétent, est en relation avec :

En Interne :

- L'équipe de la cuisine
- Le chef de production
- La Responsable administrative

En Externe :

- Les clients.

Savoir-être :

- Sens de l'écoute, des responsabilités et capacité à travailler en équipe
- Capacité à être autonome et travailler seul
- Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène
- Port de la tenue adaptée et se conformer au règlement intérieur APAJH 04
- Exercer ses fonctions et les tâches demandées

Savoir-faire :

- Mener à bien les missions et tâches confiées
- Ce poste comprend de la manutention et un travail en station debout
- Respect de la réglementation du code de la route
- Bonne utilisation du véhicule

4. Cadre de l'emploi :

- Permis B exigé
- CAP cuisine (classique ou de collectivité)
- **RQTH Bienvenue**
- Poste situé à Château-Arnoux –
- Temps plein 35 heures du 10/09/2025 au 31/12/2025
- Horaires de journée pas de travail le dimanche ni en soirée
- Rémunération selon CCN du personnel des entreprises de restauration de collectivités
- Horaires de travail réguliers

Poste à pourvoir dès que possible

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

Thomas LENOBLE Chef de Production de l'EA Lou Jas, 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](#).