

31 mars 2026

APPEL À CANDIDATURE

DAME LA DURANCE

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

Pôle Dys LES LAVANDES

66 Route des Baronnières
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 Champsercier
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 cuisinier / Une cuisinière de restauration collective

CDI A partir du 1^{er} juin 2026

Temps plein 35 heures

1. Missions :

Sous la responsabilité de l'Adjoint de production, vous assurez la confection des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous êtes chargés de **satisfaire les clients, petits et grands par un service, un produit et un accueil de qualité.**

2. Activités :

Le cuisinier de collectivité effectue les tâches suivantes :

- **Production culinaire :** Élaboration des préparations froides et chaudes au sein d'une équipe soudée.
- **Hygiène & Entretien :** Nettoyage des locaux de cuisine et réalisation des autocontrôles (HACCP).
- **Logistique :** Gestion du magasin (réception des livraisons, contrôle des marchandises, gestion des stocks et sorties).
- **Distribution :** Appui ponctuel à la livraison des repas en containers vers les établissements scolaires

3. Profil et compétences requises :

Sur ce poste, le cuisinier de restauration collective, est en relation avec :

En Interne :

- Le Directeur Adjoint
- L'Adjoint de production
- L'équipe de la cuisine

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
- CDI Temps plein 35 heures
- 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 au 1^{er} juin 2026.

Adresser CV et lettre de motivation par voie 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](#).