

## OFFRE D'EMPLOI

### Commis de cuisine et transport public accueilli F/H (NL 24.05)

#### QUI SOMMES NOUS ?

L'APEI Centre-Manche est une Association familiale pour l'éducation et l'insertion des personnes en déficiences. Nous œuvrons pour l'accompagnement, la représentation et la défense des intérêts des personnes en situation de handicap et de leurs familles. Association parentale militante, nous sommes adhérent de l'Unapei dont nous partageons les valeurs. Nous gérons 17 établissements et services, et comptons 425 salariés. Organisés en trois pôles, Enfance, Vie Professionnelle et Habitat-Vie Sociale, nous accueillons environ 750 enfants et adultes en situation de handicap.

#### LE POSTE

Contrat	CDI
Temps de travail	Temps plein (0.75 ETP - Commis de Cuisine et 0.25 ETP - Chauffeur)
Horaire de travail	Selon planning
Statut	Non cadre
Rémunération	Grille ASI – CCNT 66
Etablissement	IME Maurice Marie (Saint-Lô)
Date prise de poste	Vendredi 01 mars 2024

#### FINALITE DU POSTE

Auprès de la Directrice du pôle Enfance et du chef de service, vous participez à la réalisation des repas de la cuisine satellite ainsi qu'aux transports des jeunes de l'IME Maurice Marie.

#### NOS AVANTAGES

Une mutuelle d'employeur remboursée à 50%, prévoyance, formations tout au long de la carrière, évolutions professionnelles, une belle équipe !

#### POUR POSTULER

Envoyez votre candidature (CV + lettre) à la Directrice des Ressources Humaines (réf : 24.05), 10 rue de la Cavée 50180 AGNEAUX ou par mail : [recrutement@apeicm50.org](mailto:recrutement@apeicm50.org)

#### VOS MISSIONS

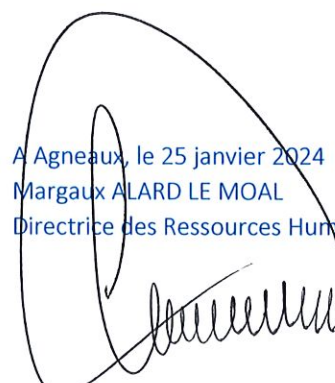
- ❖ Assurer l'allotissement de la production de son secteur (IME Maurice Marie, FOA et MAS Saint-Lô) en livrant chaque site ;
- ❖ Assurer l'entretien des locaux et du matériel de restauration ;
- ❖ Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles définis dans le plan de maitrise sanitaire ;
- ❖ Repérer le dysfonctionnement entre les sites et les signaler ;
- ❖ Assurer le transport quotidien des jeunes de l'IME Maurice Marie ;

Cette liste est non exhaustive et peut évoluer au regard de vos compétences / appétences et des besoins du service.

#### COMPETENCES ATTENDUES

- ❖ Titulaire d'un BEP ou CAP dans le domaine de la restauration collective ;
- ❖ Maitrise des techniques HACCP des règles d'hygiène et du plan de maitrise sanitaire
- ❖ Connaissance des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du Plan de Maitrise Sanitaire ;
- ❖ Titulaire du permis de conduire ;
- ❖ Connaissance/sensibilité du public en situation de handicap ;
- ❖ Sensibilisation au développement durable.

A Agneaux, le 25 janvier 2024  
Margaux ALARD LE MOAL  
Directrice des Ressources Humaines.



Retrouvez-nous sur :



[www.apeicentremanche.com](http://www.apeicentremanche.com)

