

# L'ADASMS RECRUTE POUR SA FUTURE CUISINE CENTRALE EA 1 CUISINIER (H/F)

CDI temps plein - Poste à pourvoir en juillet 2024  
CC de la restauration collective à partir de 1808€ bruts  
+ 13ème mois

Travail du lundi au vendredi

Lieu : Puellemontier

CV et lettre de motivation avant le 31 mars 2024

à José RICHIER, Directeur général de  
l'ADASMS ou [cfaillat@adasms.fr](mailto:cfaillat@adasms.fr)



## Vos missions principales

- Prendre en charge de la préparation et l'élaboration des plats, en production chaude ou froide
- Intervenir lors de la mise en barquette (présentation) et contrôle de la qualité
- Participer à la production, du dé-cartonnage jusqu'à la cuisson des aliments
- Accompagner des personnes en situation de handicap pour une montée en compétences
- Réaliser des recettes maisons
- Maîtriser le GEMRCN et des grammages
- Maîtriser la liaison froide et de la traçabilité
- Participer à la préparation de prestation événementielle
- Réaliser les plats témoins
- Respecter et faire appliquer les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité.

## Environnement de travail

Dans le cadre de l'ouverture de sa cuisine centrale (Entreprise Adaptée) en juillet 2024, avec une préparation initiale de 1500 repas par jour, l'ADASMS recherche un Cuisinier (H/F). Le (la) cuisinier(ère) s'occupe de préparer des plats en appliquant les règles et les techniques culinaires en liaison froide.

Il ou elle est l'un des acteurs principaux d'une production culinaire de masse, à mi-chemin entre la restauration et l'agroalimentaire, à destination de clients issus des segments scolaires et médico-social. Il (elle) surveille également la finition des plats et contrôle la qualité des aliments et des préparations.

Matériels de cuisine (four, gazinière ou Steam, ustensile de cuisine, sauteuse, cellule de refroidissement...)-  
Tenue vestimentaire et EPI

## Votre poste



Rattaché(e) hiérarchiquement au Gérant, et opérationnellement au Chef de Production, vous travaillerez au sein d'une équipe de 5 à 6 personnes amenée à se développer au fil des années. Vous vous occupez de préparer des plats en appliquant les règles et les techniques culinaires en liaison froide.



## Votre profil

Bon niveau culinaire  
Savoir organiser son travail en fonction du personnel présent  
Savoir utiliser ses savoir-faire en fonction des commandes  
Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité  
Savoir élaborer des fiches techniques nouvelles  
Préparer des plats chaud et/ou froid  
Entretenir des locaux et son matériel de cuisine  
Être méthodique et organisé(e)  
Créativité et qualités culinaires  
Rapidité d'exécution  
Bonne condition physique  
Travail en équipe  
Adopter les bons gestes et postures

Enfin, vous disposez d'une expérience solide de 1 à 2 ans dans un poste équivalent et vous êtes titulaire d'un diplôme en cuisine (CAP ou BAC PRO).

**Permis B indispensable**



03.25.04.21.45



[cfaillat@adasms.fr](mailto:cfaillat@adasms.fr)



10 rue de l'église, Puellemontier  
52220 RIVES DERVOISES