

Le GCSMS APAJH 22-29-35, qui rassemble aujourd'hui l'APAJH des Côtes d'Armor, l'APAJH du Finistère et l'APAJH d'Ille et Vilaine, a été créé en 2015 et gère aujourd'hui 14 établissements et services, employant 300 professionnels qui accompagnent au quotidien 600 personnes en situation de handicap.

Nous recherchons, pour le pôle Inclusion Scolaire du Finistère, et plus particulièrement pour le DAME François Huon :

Un.e Chef.fe de Cuisine (H/F)

CDI Temps Complet

Convention collective du 15 mars 1966

Poste basé à Quimperlé, à pourvoir pour le 05/01/2026

MISSIONS

Vous aurez pour missions :

- Approvisionnement et gestion de stocks
- Production culinaire ;
- Gestion de la production culinaire ;
- Coordination et organisation d'équipe, liées au service cuisine ;
- Gestion du budget cuisine.

PROFIL

Diplôme souhaité :

Titulaire soit de 2 CAP soit de 2 BEP soit d'un CAP et d'un BEP de spécialités différentes et concourant à l'exercice d'une même branche professionnelle ou de qualification reconnues de même niveau.

Connaissances & savoirs requis :

- Connaissance en cuisine de collectivité, niveau 3-4 ;
- Méthode HACCP, niveau 4 ;
- Connaissance du DUER relatif à la cuisine, niveau 3-4 ;
- Connaissance SST relative à la cuisine, niveau 3-4 ;
- Règles liées à l'hygiène des locaux, niveau 3-4 ;
- Formation ETS serait un plus pour le poste

Merci de transmettre votre CV et lettre de motivation
à l'attention de Madame la Directrice du pôle de Prestations Médico-Sociales, Inclusion Scolaire
sur emploi@apajh22-29-35.org