



Le 11/03/2025

OFFRE D'EMPLOI

L'Association Familiale des Papillons Blancs de Denain (Nord) qui accueille et/ou accompagne près de 1 100 personnes en situation de handicap et emploie environ 630 salariés dans ses établissements et services, **recrute pour son futur restaurant « La ferme aux papillons » situé route d'Oisy à Denain avec des apprentis et salariés en Reconnaissance Travailleurs Handicapés :**

Son/ Sa Chef(fe) de Cuisine H/F

CDI Temps complet 35 h / semaine

Les missions :

- Elabore et confectionne les repas du restaurant ouvert les midis du lundi au vendredi (20 à 30 couverts/jour) ;
- Gère et coordonne le restaurant de l'association (réalisation des commandes, suivi des stocks, réception des marchandises, confection des menus, actualisation de la carte...);
- Anime l'équipe des 3 apprentis et des 2 travailleurs de l'ESAT (confection des repas et service en salle) ;
- S'assure de la gestion courante du restaurant en lien avec le service comptabilité ;
- Apporte son savoir-faire et son efficacité en toute autonomie.

Le profil :

- Vous êtes titulaire au minimum d'un CAP cuisine, Bac Pro cuisine souhaité
- Sens des responsabilités
- Qualités relationnelles, capacité d'écoute et de discrétion
- Expérience réussie et confirmée en restauration
- Maîtrise parfaite des normes HACCP
- Réactivité, organisation, rigueur et patience avec les apprentis et Travailleurs Handicapés.

Animation et développement : Participation à des événements internes et externes ainsi que le suivi et l'optimisation des coûts.

Les conditions, les + :

- Poste à pourvoir au 01 septembre 2025
- C.D.I 35 heures/semaine
- Pas de soirée, ni de week-end prévus.
- Classement conventionnel selon la CCNT du 15 mars 1966

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) avant le 24 avril 2025 à :

David DONNEZ
IME « Jean Stievenard »
431 Route d'Oisy - 59 220 Denain
david.donnez@apei-denain.fr