



L'INSTITUT DEPARTEMENTAL DE L'ENFANCE, DE LA FAMILLE ET DU HANDICAP POUR L'INSERTION

2ème établissement social et médico-social public, l'IDEFHI accueille environ 2600 usagers relevant du secteur de la protection de l'enfance ou du handicap, implanté sur l'ensemble du territoire départemental de Seine Maritime.

Les services de protection de l'enfance habilités pour 1 377 places, assurent différents modes d'accompagnement selon l'âge et les projets personnalisés : en hébergement collectif, en appartement, en accueil familial ou à domicile.

Les services du secteur handicap reçoivent des enfants au sein d'un ITEP, d'un IME ou du Centre François Truffaut (déficiences sensorielles ou troubles spécifiques du langage).

Le budget de fonctionnement de l'IDEFHI de l'ordre de 89 millions d'euros, relève d'un double financement de la part du Département de Seine-Maritime et de l'Agence Régionale de Santé.

L'Etablissement compte environ 1 500 salariés.

RECHERCHE

Aide Cuisinier – Traiteur ESAT TRUFFAUT

L'ESAT TRUFFAUT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) accueille et accompagne des personnes en situation de handicap vers l'insertion sociale et professionnelle par le biais du travail, en leur offrant un cadre de travail et un accompagnement médico-social adapté et personnalisé.

L'atelier traiteur élabore avec les produits de l'ESAT (pain bio, pâtisserie, fruits et légumes) des plateaux repas, des buffets et mignardises pour tout évènement ainsi que des plats chauds, salades et sandwiches à emporter, vendus en vente libre à la boutique « Les Halles de Truffaut ».

Au sein de l'atelier traiteur et en collaboration avec le responsable d'atelier et 15 travailleurs handicapés, vous réaliserez des recettes de sandwiches, salades, plats chauds, plats froids, canapés, mignardises, desserts et participerez à l'élaboration de plateaux repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il vous sera aussi demandé la livraison des préparations chez les clients. Vous travaillerez en collaboration avec une équipe de 15 personnes en situation de handicap autonomes et aguerries sur leur poste.

Missions :

- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...).
- Entretien d'un poste de travail.
- Entretien d'un outil ou matériel.
- Doser des ingrédients culinaires.
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires.
- Maîtriser les différents outils et modes de cuisson.
- Dresser des plats pour le service.
- Éplucher des légumes et des fruits.
- Préparer des ustensiles de cuisine.
- Maîtriser et respecter les normes HACCP.

Savoirs-être :

- Sens développé de l'humain et du social.
- Autonomie, rigueur, organisation, et polyvalence.
- La connaissance de la Langue des Signes serait appréciée.

Profil recherché :

- Diplôme de CAP et/ou BAC Pro Cuisine.
- Permis de conduire B.

Environnement de travail :

- Horaire de travail : du lundi au vendredi de 8h à 16h. – Contrat de 35 heures/semaines.
- Fonctionnaires (mutation, détachement, disponibilité) ou contractuels en CDD 3 mois.

Les candidatures sont à adresser à par email recrutement@idefhi.fr ou par courrier :
Mme la Directrice Générale, IDEFHI, CS 10004 - Route de Sahurs, 76380 CANTELEU