

L'Association ALHPI recrute Un(e) AIDE CUISINE (H/F) à 80 % aux Foyers ALHPI de sept à déc 2025 en CDD 2 postes à pourvoir

Fondée en 2002, l'Association ALHPI (Accompagner Le Handicap Psychique en Isère) est spécialisée dans l'accompagnement des personnes en situation de handicap d'origine psychique ou cérébrale.

Gestionnaire de plusieurs établissements et services, elle emploie 140 collaborateurs et accompagne plus de 350 usagers dans tout le département.

Public accueilli : Adultes en situation de handicap psychique et/ou en situation de handicap par une cérébro-lésion acquise. Les foyers accueillent et accompagnent jusqu'à 20 résidents par structure.

Missions :

Dans la dynamique du projet associatif et du projet d'établissement, vous contribuez à la qualité de l'accueil et de la restauration collective proposée aux résidents accueillis sur les foyers. Vous faites partie d'une équipe de services généraux sous la responsabilité du RESEG. Dans le cadre de la réalisation des repas, vous travaillez selon les directives du chef cuisinier. Vos missions sont les suivantes :

- Vous aurez la charge de la réalisation quotidienne des repas collectifs sous directives du chef de cuisine. Vous réalisez le travail d'un aide cuisinier : préparation des entrées, épluchages, participation à la réalisation des plats, confection des desserts, etc..
- Vous veillez au rangement de la cuisine et avez la charge de la plonge. Vous avez également la charge du nettoyage des frigos, chambres froides et espaces de stockage cuisine. Vous réalisez l'ensemble de vos tâches de travail en assurant la confection des repas selon les normes HACCP en collectivité, et la tenue de l'état de propreté des locaux de restauration, dans le respect des normes de nettoyage et d'hygiène.
- Vous serez garant de la tenue en bon état de fonctionnement des aménagements, et d'en signaler les dysfonctionnements éventuels.
- Vous travaillez pendant les temps d'accueil des résidents et à ce titre vous devez veiller à leur bien-être pendant la réalisation des tâches de travail, et contribuer ainsi à l'accueil bienveillant et chaleureux de ceux-ci.

Aptitudes professionnelles

- Hiérarchisation des tâches
- Optimisation de l'organisation
- Ecoute, disponibilité, réactivité
- Adaptabilité, polyvalence
- Discrétion, distance, respect

Lieu d'intervention : Monestier de Clermont (40 km de Grenoble).

Salaires : 1383 € bruts avant reprise d'ancienneté - CCN66 avec reprise d'ancienneté - CSE (œuvres sociales)

Horaires : horaires de jour du lundi au vendredi.

CV + lettre de motivation à adresser avant le 12 août si possible à :

Monsieur le Responsable des services généraux – Foyer ALHPI Le Parc – 5 bis, chemin des Chambons – 38650 Monestier de Clermont ou par courriel : recrutement@alhpi.com