

L'Association ALHPI recrute 2 postes de SECOND DE CUISINE (H/F) à TEMPS PARTIEL 85% aux Foyers ALHPI à partir du 1^{er} mai 2026 en CDI

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 de la direction adjointe de l'association (pôle hébergement et activité).

Dans le cadre de la réalisation des repas et de l'organisation des cuisines, 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 veiller 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.

Pré-requis diplômes / formations :

Formation en restauration ou en hôtellerie ou niveau bac ou au minimum d'un CAP restauration (formé.e, en cours de formation, ou en démarche de VAE). Connaissances HACCP.

Aptitudes professionnelles :

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



Lieu d'intervention : Monestier de Clermont.

Salaire : 1631.87 € bruts avant reprise d'ancienneté - CCN66 avec reprise d'ancienneté - CSE (œuvres sociales)

Horaires : horaires de jour 85% du lundi au vendredi de 8h à 15h de manière obligatoire – 1 lundi sur 2 non travaillé par roulement dans le cadre du temps partiel.

CV + lettre de motivation à adresser avant le 29 mars 2026 à :

Sonia Le Groumellec, directrice adjointe ALHPI – responsable pôle hébergement et activités – Foyers ALHPI – 5 bis, chemin des Chambons – 38650 Monestier de Clermont ou par courriel : recrutement@alhpi.com