

L'Association ALHPI recrute pour les foyers ALHPI Un.e Aide-Cuisines (H/F) en CDI à 85% A pourvoir le 1^{er} octobre 2026

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. Le poste concerne l'équipe des services « restauration collective » des foyers.

Missions globales liées à la fonction :

A partir du projet associatif et des principes de l'approche rétablissement, les professionnels de l'équipe pluridisciplinaire accompagnent les personnes accueillies dans un objectif de développement de l'autonomie et du pouvoir d'agir dans la remobilisation de leurs parcours de vie. Le rapport à l'alimentation, au repas, au rythme de la journée et de la vie des résidents est essentiel. ALHPI tient au choix d'une cuisine de qualité, réalisée sur place, servie à l'assiette, par des cuisiniers prenant soin aux choix des aliments, produits, circuits de distribution, visant ainsi qualité, environnement, et éthique nutritionnelle. Les repas sont ainsi réalisés du lundi au vendredi, dans une dynamique de confection à partir de produits frais, autant que possible, avec une préparation quotidienne pour que la qualité des repas du soir et week-end répondent aux mêmes exigences qualitatives, éco-responsables, et éthiques.

L'Aide cuisines est indispensable à l'opérationnalité des cuisiniers. Il assure un support dans la préparation des repas (pluche, petites confections, support aux cuisiniers sur certains aspects des menus). Il seconde les cuisiniers dans les tâches et intervient selon les directives du chef des cuisines. Ainsi, il participe à la réalisation des repas. Il ne dispose pas obligatoirement de formation. Il réalise des tâches simples pour faciliter la préparation des repas à partir des consignes du chef des cuisines. Il s'assure par ailleurs de la bonne tenue en hygiène et propreté de l'espace cuisine et de stockage. Il assure le nettoyage de la cuisine et la plonge de la cuisine qui lui est affectée dans les normes en vigueur.

Activités liées aux missions :

- Il assure le support en cuisine du chef des cuisines ; il l'assiste dans les confections et cuissons simples
- Il lave, épluche et coupe les légumes et les fruits
- Il prépare la mise en place avant le service auquel il contribue principalement le midi
- Il s'assure de la bonne tenue en hygiène et propreté de l'espace cuisine et de stockage. Il assure le nettoyage et la plonge. Il est garant du rangement et de la tenue en propreté dans les règles HACCP de la cuisine à laquelle il est affectée. Il a la charge de l'entretien également des réserves
- Il participe aux réunions définies au projet

Il veille pendant les temps d'accueil des résidents et à ce titre il doit veiller à leur bien-être pendant la réalisation de ses missions. Il contribue ainsi à l'accueil bienveillant et chaleureux de ceux-ci.

Pré-requis diplômes / formations :

Expérience en restauration exigée

Titre professionnel restauration collective apprécié

Aptitudes professionnelles :

- Ecoute, disponibilité, réactivité
- Bienveillance, respect, patience
- Empathie, discrétion, distance
- Hiérarchisation des tâches
- Optimisation de l'organisation et sens des priorités

Lieu d'intervention : Monestier de Clermont.

Salaire : 1 733 € bruts avant reprise d'ancienneté pour un 85% en début de carrière - CCN66 avec reprise d'ancienneté - CSE (œuvres sociales)

Horaires : horaires du lundi au vendredi de 8h à 15h – un lundi non travaillé toutes les 2 sem.

CV + lettre de motivation à adresser AVANT le 14 septembre 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

Une phase de test dans le cadre de la procédure de recrutement aura lieu le 23 septembre

