L'Association ALHPI recrute pour les foyers ALHPI
Un.e Cuisiniere.e diplômé.e (H/F)
en CDI à 85%
A pourvoir le 1er 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.

Le cuisinier est indispensable au chef des cuisines. Il veille à la bonne marche de tout ce qui se passe dans la cuisine qui lui est affectée à partir des directives opérationnelles relayées par le chef des cuisines. Il veille au respect des règles d'hygiène, il réalise les plats et suit les règles et recommandations établies aux procédures.
Il est attentif à la bonne livraison des marchandises, les réceptionne et les vérifie. Il est capable de remplacer partiellement le chef des cuisines en son absence. Il assure l'entretien de la cuisine et la plonge de la cuisine qui lui est affectée dans les normes en vigueur.

Activités liées aux missions :

- Il réalise quotidiennement, et en toute autonomie, les repas collectifs à partir des directives opérationnelles et selon les éléments prévus au menu par le chef des cuisines.
- Il met en application les aspects techniques liées à sa formation en restauration dans la production des repas en toute autonomie. Il est garant également de la bonne mise en œuvre des procédures et règles HACCP dans la chaine de production des repas. Notamment il applique les procédures de suivi et de contrôle mises en place par le chef des cuisines qu'il maitrise du fait de sa formation et applique au quotidien dans la production des repas.
- 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 est garant de la tenue en bon état de fonctionnement des aménagements, et signalement des dysfonctionnements éventuels.

- Il veille au respect des règles sanitaires et d'hygiène en vigueur dans un restaurant collectif et veille à leur stricte application par les professionnels intervenants en cuisine
- Il réalise selon les directives du chef des cuisines, le contrôle et suivi des registres prévus dans la cuisine : échantillons, fiches de contrôles, suivi des indicateurs
- Il peut encadrer des stagiaires en restauration auquel il donne ses directives.
- 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 :
CAP Cuisine et expérience obligatoires
Mention Complémentaire ou CS (Certificat de Spécialisation) en restauration collective serait 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 : 1 752 € bruts avant reprise d'ancienneté pour un 85% en début de carrière - CCN66 avec reprise d'ancienneté -– dont prime de 20 points de coeff pour la technicité de cuisinier - 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