



Chef Cuisinier (ère) Restaurant Inclusif

Du sens, de l'humain, du collectif - Bienvenue chez Haarp

 **RESTAURANT INCLUSIF**
113, rue de Montmorency
95150 Taverny

 **Type de contrat**

CDI temps complet
Dès que possible

Permis B Obligatoire

 **Rémunération**

Rémunération selon CCN66
entre 3000€ et 3300 € brut
(+ Ségur)

25 CP + 9 CT par an

 **Pourquoi nous rejoindre ?**

- Un projet porteur de sens
- Une culture bientraitante reconnue
- Des projets transversaux
- Des équipes engagées
- Une association en évolution

Pour nous suivre :



Qui sommes-nous ?

Rejoindre l'Association Haarp (Handicap Autisme Accompagnement Respect et Partage), 1ère association de France labellisée bientraitance et prévention de la maltraitance, c'est :

- Intégrer une équipe de 450 salariés
- Accompagner au quotidien 600 personnes en situation de handicap répartis sur 12 établissements au sein du Val d'Oise
- S'engager dans des projets transversaux tels que la bientraitance, l'éthique, le sport, la culture...



L'établissement concerné

L'ESAT La Montagne accueille 93 travailleurs en situation de handicap, favorisant leur insertion sociale et professionnelle par un accompagnement adapté dans 6 activités variées pour renforcer l'inclusion et ouvrir l'accès au milieu ordinaire.

Pour notre futur restaurant inclusif situé à Taverny (95), lieu convivial qui alliera restauration de qualité et engagement social, nous recrutons un chef cuisinier.

La brigade de ce restaurant sera à terme composée d'apprentis, de moniteurs du Médico-social et de travailleurs en situation de handicap.

Nous favorisons l'inclusion professionnelle des personnes en situation de handicap en leur offrant un environnement de travail valorisant et adapté.

Missions

Sous la responsabilité de la directrice, vous aurez pour missions :



- Élaborer et réaliser une cuisine traditionnelle/bistronomique et de saison
- Encadrer et accompagner une équipe composée de professionnels et de travailleurs en situation de handicap.
- Organiser la production culinaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer à la création de menus attractifs mettant en valeur les produits frais et locaux.
- Veiller à la qualité des prestations et à la satisfaction de la clientèle.

Profil



- un professionnel passionné par la cuisine,
- doté de qualités humaines,
- souhaitant s'investir dans un projet porteur de sens alliant excellence culinaire et accompagnement des personnes.



Envie de nous rejoindre :

Envoyez votre CV +LM à esat.lamontagne@haarp.fr