

Poste à pourvoir

Pour le Centre Educatif Fermé de Moissannes habilité par la Protection Judiciaire de la Jeunesse pour accompagner sous control judiciaire 12 jeunes garçons âgés de 16 à 18 ans, nous recrutons :

Un(e) Cuisinier(e) H/F

Implantée sur la Nouvelle Aquitaine et les Bouches du Rhône, nous sommes une association du secteur social et médico-social dynamique et engagée. Nos 1200 salariés et 50 établissements et services accompagnent avec **Bienveillance, Respect, Confiance et Dignité** des enfants, des jeunes adolescents et des adultes, fragilisés par leur environnement social ou leur situation de handicap.

Nos valeurs sont les vôtres ? Vous avez envie de nous rejoindre ?

Dans le cadre de vos fonctions, vous contribuez à la qualité des repas proposés en assurant leur préparation, leur organisation et le suivi des approvisionnements.

- Vous élaborez et préparez les repas dans le respect des recettes, des quantités prévues et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Vous participez à l'élaboration des menus en veillant à leur variété, leur qualité et leur équilibre alimentaire.
- Vous gérez les stocks de denrées alimentaires en assurant leur suivi, leur rotation et leur bonne conservation.
- Vous définissez les besoins en approvisionnement en fonction des menus, des effectifs et des stocks disponibles.
- Vous effectuez les commandes et veillez à la disponibilité des produits nécessaires à la réalisation des repas.

Vos atouts pour réussir

- Vous êtes attentif à la qualité des préparations.
- Vous maîtrisez les règles relatives au respect de la chaîne du froid et aux conditions de conservation des aliments.
- Vous connaissez les bonnes pratiques de conditionnement et de stockage des denrées alimentaires.
- Vous appliquez avec rigueur les procédures QHSE et les principes HACCP.
- Vous êtes capable de définir les besoins en approvisionnement et d'effectuer les commandes en tenant compte des besoins et des stocks.
- Vous assurez un suivi rigoureux des stocks afin de prévenir les ruptures et de limiter le gaspillage.
- Vous appréciez le travail en équipe pluridisciplinaire.
- Vous disposez de notions en équilibre alimentaire afin de contribuer à la conception de menus variés et adaptés aux besoins des jeunes.

Alors ? Vous venez ?

Nous vous proposons :

- Un emploi en CDD d'1 mois, à temps plein
- Basé à Moissannes, à pourvoir immédiatement
- Une rémunération brute annuelle entre 25K€ et 29K€ (selon l'expérience et les modalités de la convention collective)
- Une mutuelle d'entreprise prise en charge à hauteur de 60%
- 25 jours de congés annuels + 9 jours de congés trimestriels supplémentaires
- Un CSE attractif : subventions, locations saisonnières, places de cinéma, participation aux activités culturelles et sportives...

Pour postuler :

- Envoyez-nous votre CV et lettre de motivation en indiquant la référence 26/1103 à :
cefmoissannes@institut-don-bosco.fr

- **Vous devrez impérativement fournir avant votre embauche une attestation d'honorabilité datant de moins de 6 mois.**
- Pour nous découvrir, nous nous rencontrerons dans le cadre d'un ou plusieurs entretiens.