



RECRUTE

CUISINIER (F/H) CDD TEMPS PLEIN

L'association AA IMC NE gère 19 établissements et services médico-sociaux et sanitaires. Elle accompagne au quotidien plus de 1 000 usagers notamment en situation de handicap. Elle emploie près de 500 salariés.

IEPM de Montvillers, 2 rue des Genêts 08140 BAZEILLES

Le cuisinier est chargé de la préparation et de la réalisation des repas en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que les besoins spécifiques des personnes accompagnées (régimes alimentaires, allergies, textures adaptées, etc...). Il contribue à offrir une alimentation équilibrée et savoureuse, tout en favorisant le bien-être des convives.

Profil recherché

- Disposer d'une formation diplômante en cuisine, restauration.
- Capacité d'adaptation des repas aux besoins spécifiques (régimes, textures, etc...).
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- aisance relationnelle, aptitude au travail en équipe.

Description de la mission

- Elaborer environ 70 repas par jour, variés et équilibrés, selon les menus préétablis en tenant compte des régimes alimentaires spécifiques (diabète, allergies, textures mixées, etc...).
- Assurer la gestion des commandes, la réception et les stocks.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en respectant les normes en vigueur.
- Nettoyer et désinfecter les postes de travail, les équipements et les ustensiles de cuisine.
- Travailler en concertation avec les équipes pluridisciplinaires (personnel médical, éducatif ou logistique) pour adapter les repas aux besoins des enfants.

Conditions de travail

- Temps plein 35h/semaine du lundi au vendredi
- Aide cuisinière en poste
- Salaire suivant CC 66 + prime Ségur