

OFFRE D'EMPLOI



Type d'établissement	Nom de l'établissement
Maison d'enfants à caractère social accueillant 29 enfants, âges : 6 à 18 ans	PRADO EDUCATION- MECS LES ALIZES 3 ROUTE NEUVE -69270 ST ROMAIN AU MONT D'OR
Poste à pourvoir	
Cuisinier / Cuisinière de collectivité	
Type de contrat	CDI
Date de prise de fonction	Dès que possible
Temps de travail et lieu de travail	Temps Plein / Saint-Romain-au-Mont-d'Or
Présentation du Prado	
<p>Crée il y a 160 ans, le Prado est une institution lyonnaise qui œuvre principalement en protection de l'enfance à l'accueil, l'hébergement et l'accompagnement socio-éducatif de mineurs âgés de 3 à 18 ans.</p> <p>Le Prado est juridiquement organisé autour d'une Fondation Reconnue d'Utilité Publique et d'une Association qui regroupe 35 établissements et services en Rhône-Alpes sur 4 domaines d'action : la protection de l'enfance, l'enfance en situation de handicap, la protection judiciaire de la jeunesse et l'insertion par l'activité économique. Le Prado prend en charge chaque année plus de 2300 enfants, jeunes, familles et adultes, il emploie plus de 550 salariés.</p> <p>Le Prado défend une société du vivre-ensemble où chacun a ses chances de se réaliser.</p> <p>Découvrez le Prado en vidéo : https://www.le-prado.fr/#video-gallery</p> <p>Pour en savoir plus sur le Prado, nous vous invitons à consulter notre site : www.le-prado.fr</p>	
Description du poste proposé	
<p>La Maison d'Enfants « Les Alizés » est implantée dans le village de Saint-Romain-au-Mont-d'Or. Le cuisinier ou la cuisinière est chargé(e), sous la responsabilité hiérarchique et technique de la cheffe de service, de la préparation des repas à destination des jeunes de 6 à 18 ans.</p> <ul style="list-style-type: none">- Il ou elle a pour mission principale de faire vivre la cuisine en créant des conditions chaleureuses d'accueil tout en veillant au bien-être des jeunes personnes accompagnées, à la sécurité et au respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine.- Il ou elle est responsable des commandes relevant de l'alimentaire et de la cuisine, gestion des stocks alimentaires.- Il ou elle élabore, réalise et prépare des menus variés et équilibrés dans une cuisine professionnelle pour une trentaine de personnes.- Il ou elle s'inscrit dans un travail en équipe pluridisciplinaire et peut être amené à rendre compte de ses observations et de ses préconisations éducatives- Il ou elle animera éventuellement en binôme des ateliers de cuisine	
Profil recherché	
CAP Cuisine ou une formation en hôtellerie et restauration est un atout considérable Mobilité. Autonomie. Capacité d'observation, d'écoute et de communication. Sens du service, du travail d'équipe. Permis B.	

Conditions de travail et particularités du poste

Travail en internat éducatif (protection de l'enfance)
Le cuisinier ou la cuisinière aura un horaire par roulement.

Convention Collective appliquée

- Convention collective du 15 mars 1966,
- La rémunération est à parfaire selon l'expérience.
- Congés conventionnels (CP, 9 CT)
- Transport en commun pris en charge à 50%, Mutuelle, Chèques vacances et de nombreux autres avantages fournis par le CSE

Date d'émission de l'offre d'emploi

05/04/2024

Date limite des candidatures

06/05/2024

envoi des candidatures

CV + lettre de motivation à adresser à M. GUEREMBENGA, Directeur de l'établissement, sous la référence OQ-CUI à l'adresse contact-mecslesalizes@le-prado.fr

Nous vous invitons à consulter notre site : www.le-prado.fr