

ANNONCE RECRUTEMENT

Cuisinier H/F



ÉTABLISSEMENT	DITEP IAC Lyon 7	DATE DE PRISE DE FONCTION	Dès que possible
TYPE DE CONTRAT	CDI	HORAIRES	Temps plein
DATE D'ÉMISSION DE L'OFFRE D'EMPLOI	06/08/2025	DATE LIMITE DES CANDIDATURES	05/09/2025

PRÉSENTATION DU PRADO

Le Prado Éducation, institution Lyonnaise historique, regroupe **35 établissements et services 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 sur différents types d'établissements comme l'internat, le semi internat, l'accueil de jour et le milieu ouvert.

Le Prado accompagne chaque année plus de **2 300 enfants, jeunes, familles et adultes**.

L'association se distingue par ses valeurs : éducation inconditionnelle, insertion et autonomie, pouvoir d'agir, inspiration chrétienne et laïcité, et circulation de la parole.

Découvrez le Prado en vidéo : <https://www.le-prado.fr/#video-gallery>.

Pour en savoir plus sur le Prado, nous vous invitons à consulter notre site : www.le-prado.fr ou notre page [Linkedin](#)

DESCRIPTION DE L'ÉTABLISSEMENT ET POSTE PROPOSÉ

L'Institut Thérapeutique Éducatif et Pédagogique (ITEP) Antoine Chevrier offre un accueil spécialisé aux enfants et adolescents, filles ou garçons, âgés de 12 à 20 ans qui présentent des troubles du comportement et des apprentissages perturbant leur scolarisation classique. L'accompagnement de l'ITEP se décline en 3 volets de prise en charge :

1. **Educatif**
2. **Thérapeutique**
3. **Pédagogique**

MISSIONS PRINCIPALES

Responsable de la fabrication de 50 repas par jour en respectant toutes les normes d'hygiène. L'élaboration des menus, les commandes et les contrôles à réception sont de votre responsabilité.

En collaboration avec l'aide cuisinière, vous participez au nettoyage et à la désinfection de la cuisine et à la plonge si besoin.

Les horaires sont continus du lundi au vendredi, pas de travail le soir ni le week-end.

Dans le cadre de votre fonction vous pouvez être amené à accueillir des stagiaires et/ou animer des activités éducatives cuisine

AVANTAGES

PROFIL RECHERCHÉ

Capacité à travailler en équipe, être rigoureux dans l'application des règles d'hygiène, qualité relationnelle envers les jeunes accueillis et l'équipe pluridisciplinaire.

Débutant(e) accepté(e).

Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse mail suivante : ymchamoulaud@le-prado.fr

Processus de recrutement : un entretien avec le directeur adjoint logistique.

Nous rejoindre, c'est intégrer un établissement à taille humaine, engagé pour les enfants, avec une direction bienveillante et accessible, valorisant le travail collaboratif et pluridisciplinaire. Vous bénéficiez d'un accompagnement, de formations adaptées et d'opportunités d'évolution professionnelle.

- Rémunération à parfaire selon l'expérience (CCN 66) + Prime SEGUR
- 9 Congés trimestriels annuels en supplément des Congés trimestriels
- Transport en commun pris en charge à 50% et indemnités kilométriques vélo
- Pas de travail les soirs, les week-end et les jours fériés
- Repas gratuits en avantage en nature