

ANNONCE RECRUTEMENT

Maitre de maison (H/F)



ÉTABLISSEMENT	CEF TEYSSONNE (LOIRE)	DATE DE PRISE DE FONCTION	Dès que possible
TYPE DE CONTRAT	CDD remplacement	HORAIRES	0.98
DATE D'ÉMISSION DE L'OFFRE D'EMPLOI	04/09/2025	DATE LIMITE DES CANDIDATURES	30/09/2025

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

Description de l'établissement, du service :

Centre Educatif Fermé relevant de la Protection Judiciaire de la Jeunesse

Au sein d'un binôme de maitresse de maison et sous la responsabilité hiérarchique des chefs de service :

- Elaboration des repas pour 12 adolescents et 6 adultes (petit-déjeuner, déjeuner, diner) : **Cuisiner-Commander-Nettoyer**

MISSIONS PRINCIPALES

ACCOMPAGNEMENT ÉDUCATIF ET BIEN-ÊTRE DES JEUNES :

- Confection des repas, veille de l'équilibre alimentaire des adolescents
- Entretien de la cuisine.
- Responsabilité des commandes relevant de l'alimentaire, de la cuisine et des produits d'hygiène
- Responsabilité et suivi des normes d'hygiène et de sécurité liées à l'alimentaire et à la cuisine collective.
- Gestion des stocks alimentaires et produits d'hygiène. Responsabilité du suivi de la lingerie
- Désinfection des chambres à l'arrivée et au départ des jeunes.

TRAVAIL EN ÉQUIPE ET DÉMARCHÉ PROFESSIONNELLE :

- Elaboration des menus en veillant à l'équilibre alimentaire
- Commandes, gestion stocks
- Accueil des jeunes en stage cuisine
- Participation occasionnelle aux réunions d'équipe

AVANTAGES

PROFIL RECHERCHÉ

VOTRE PROFIL :

- Expérience professionnelle dans le domaine de restauration en collectivité
- Connaissance des normes HACCP
- Capacité d'adaptation, d'inventivité, être force de proposition et de prise de recul face aux situations complexes lors de l'accueil des jeunes en stage
- Permis B obligatoire
- Certification maitresse de maison (*recommandé*), CAP BEP Cuisine

PARTICULARITÉS DU POSTE ET HORAIRE

Travail en internat avec horaires du matin, travail le week-end en moyenne 1 week-end sur 2, jours fériés (Flexibilité des horaires possible ...)

Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à MR HEYSE Directeur à l'adresse mail suivante : hheyse@le-prado.fr
Processus de recrutement : un entretien avec le directeur et un.e chef.fe de service.

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 + indemnités dimanches et jours fériés
- 9 Congés trimestriels annuels en supplément des CP + jours d'ancienneté (jusqu'à 5 jours)
- Transport en commun pris en charge à 50% et indemnités kilométriques vélo
- Avantages sociaux (mutuelle familiale, jours enfant malade, CET...)
- Avantages CSE attractifs (chèques vacances, bons cultures ...)