

ANNONCE RECRUTEMENT

Educateur technique cuisine (H/F)



ÉTABLISSEMENT	Prado L'Autre Chance	DATE DE PRISE DE FONCTION	Dès que possible
TYPE DE CONTRAT	CDI	HORAIRES	Temps plein
DATE D'ÉMISSION DE L'OFFRE D'EMPLOI	20/02/2026	DATE LIMITE DES CANDIDATURES	31/03/2026

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 **2300 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 DU POSTE PROPOSÉ

L'accueil de jour PRADO – L'AUTRE CHANCE, situé à Villeurbanne, est un établissement relevant de la protection de l'enfance. Il accompagne chaque année près de 50 jeunes âgés de 10 à 18 ans, accueillis dans le cadre d'un accueil provisoire. Sa mission principale est de favoriser leur remobilisation et leur réinsertion, notamment après un décrochage scolaire total ou partiel, en leur offrant un cadre structurant, sécurisant et porteur de sens.

Dans ce cadre, nous recrutons un(e) Éducateur technique cuisine (H/F) pour venir compléter notre équipe.

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire, sous la supervision de la cheffe de service et du directeur d'établissement, vous jouerez un rôle central dans l'accompagnement global des jeunes, en assurant le fonctionnement global de la cuisine et en proposant des ateliers de découverte et pré-professionnalisants.

MISSIONS PRINCIPALES

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire, l'éducateur technique spécialisé cuisine (H/F) a une double fonction :

Assurer le fonctionnement de la cuisine du site, en binôme avec une maîtresse de maison, et dans le respect des règles d'hygiène et normes HACCP :

- Élaboration des menus
- Production des repas servis sur place
- Nettoyage
- Gestion commandes et livraisons

Utiliser la cuisine comme un média éducatif et d'apprentissage auprès des jeunes :

- animation d'ateliers
- coréférences éducatives
- recherche de lieux de stage
- rédaction d'écrits professionnels (projet personnalisé, rapport de situation)
- Participer aux réunions éducatives et d'analyse des pratiques professionnelles

AVANTAGES

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
- 18 Congés trimestriels annuels en supplément des CP, et jours d'ancienneté
- Visibilité des plannings sur l'année avec semaines de 5 jours
- Transport en commun pris en charge à 50% et indemnités kilométriques vélo
- Avantages sociaux (mutuelle familiale, jours enfant malade, CET...)
- Avantages CSE

PROFIL RECHERCHÉ

VOTRE PROFIL :

- Expérience de travail dans le secteur de la restauration collective
- Connaissance du public accueilli souhaitée
- Capacité d'adaptation, d'initiatives et à travailler en équipe
- Capacité à exercer une autorité bienveillante
- Permis B exigé
- Maîtrise des règles d'hygiène et obligation réglementaires liées à la restauration collective
- DEETS Cuisine et/ou CAP/BAC PRO Cuisine
- 5 ans d'expérience en restauration

PARTICULARITÉS DU POSTE ET HORAIRE

*Horaires de journée
Travail du lundi au vendredi.*

Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse mail suivant : recrutement.rhonesaone@le-prado.fr
Processus de recrutement : entretien avec le directeur et la cheffe de service.