



Agent de Restauration, Cuisinier

Du 22/05/2026 au 19/06/2026

Contrat à Durée Déterminé 35h/sem

Description du poste

Dans le cadre d'une restauration collective, le salarié confectionne des repas pour l'internat, il met en œuvre les moyens nécessaires avec des méthodes pouvant être diversifiées et applique les règles d'hygiène alimentaires requises.

Profil recherché

Dans le cadre de l'organisation de l'IME L'envolée nous recherchons un professionnel ayant de l'expérience dans la cuisine. Vous êtes autonome et force de proposition dans l'application des tâches qui vous seront attribuées par la ligne hiérarchique. Une expérience dans le domaine du médico-social et l'accueil d'un public polyhandicap ou possédant des TSA/ Troubles du comportement est appréciée.

Missions

Confectionner des repas en restauration collective ; Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies ; Mettre en place et préparer la distribution des plats en liaison chaude et froide ; Réaliser les commandes avec notre fournisseur. Participer à l'entretien du matériel et des locaux ; Appliquer les normes d'hygiène alimentaires et culinaires et les normes de sécurité en vigueur ; Veiller au bien-être et à la sécurité des usagers. Alerter l'attachée de direction de tout incident ou dysfonctionnement qu'il pourrait constater. Informer par un rapport oral et écrit tout problème de maltraitance dont il pourrait avoir connaissance.

Établissement

IME L' Envolée

911 avenue Foch

Dammarie-les-Lys (77190)

Association : Fondation Ellen Poidatz

Horaires

Lundi au vendredi 09h30 - 11h00 et 11h30-13h45

Rythme de travail
Externat

Formation(s)/diplôme(s) souhaité(s)

CAP Cuisine

Lieu de mission

911 avenue Foch 77190, Dammarie-les-Lys

Publics accueillis

Enfants/adolescents en situation de handicap

Compétences professionnelles souhaitées

organisé, rigoureux

Qualités personnelles souhaitées

dynamique, autonome, capacités relationnelles, d'écoute, de bienveillance, travail en équipe