

Missions et Vocation :

Offrir aux enfants, adolescents et adultes les meilleures chances d'intégration scolaire, d'insertion professionnelle, d'insertion sociale et culturelle en milieu ordinaire ou en milieu protégé dans le cadre d'un projet éducatif personnalisé ou dans le cadre d'un projet de vie.

Avantages :

Cadre de travail au pied des montagnes, dans un contexte verdoyant.

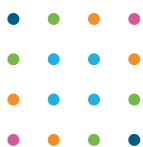
Droit à la déconnexion.

Possibilités de formations annuelles.

Charte Gestion des Emploi et Parcours Professionnels.

Projets stimulants.

Avantages CSE : chèques vacances, Cadhoc, site premium.



CHEF DE CUISINE – F/H CDI - Temps plein

Missions :

- Garantir l'équilibre nutritionnel et la variété des repas proposés ;
- Encadrer, animer et former l'équipe de cuisine (cuisiniers, plongeurs, aides de cuisine) ;
- Participer activement à la mise en place d'une démarche éco-responsable (réduction du gaspillage, circuits courts, tri des déchets, ...) ;
- Collaborer avec les autres services de l'association pour assurer la cohérence du projet alimentaire ;
- Elaborer, planifier et superviser la production culinaire quotidienne dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité ;
- Assurer la gestion de stock, des commandes et des approvisionnements en veillant à la maîtrise des coûts.
- Contrôler la qualité des matières premières et des préparations.

Profil recherché :

Titulaire d'un Diplôme d'Etat de cuisine ;

Sens des responsabilités et d'organisation ;

Rigueur, autonome et fiable ;

Créativité et goût du partage culinaire.

Type de contrat : CDI – Temps plein

Prise de poste : 14/11/2025

Temps de travail : Du lundi au vendredi + 1 samedi par mois
Annualisation du temps de travail.

Horaires de travail : Travaille en journée

Lieu : Saint Laurent en Royans

Rémunération : Selon la CCN66