

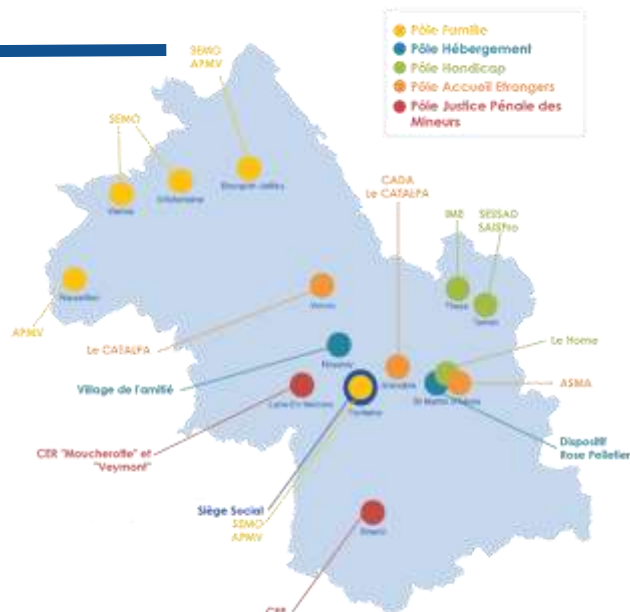
CUISINIER - CUISINIÈRE

Pôle Justice Pénale des Mineurs – CEF Le Relais du Triève

Le **Pôle Justice Pénale des Mineurs** est constitué de 3 établissements le Centre Educatif Fermé (CEF) à Sinard et les Centres Educatifs Renforcés (CER) Veymont et Moucherotte à Lans en Vercors.

Le Centre Educatif Fermé accueille 12 mineurs de 13 à 17 ans. Le Centre Educatif Renforcé Moucherotte accueille 6 mineurs de 13 à 16 ans et le Centre Educatif Renforcé Veymont accueille 6 mineurs de 16 à 18 ans.

Vous souhaitez vous investir dans une **association à dimension humaine**, rejoignez-nous à la **Sauvegarde Isère**.



LE METIER

Lieu de travail : SINARD (38650)

Le cuisinier confectionne les repas. Il/elle a la charge de l'hygiène de la cuisine, de l'espace plonge ainsi que du rangement des ustensiles de cuisine. Il/elle contribue au bien-être des mineurs dans l'établissement et veille au respect des horaires prévues pour la livraison des repas. Il/elle gère la gestion des stocks en lien avec la direction. Il/elle travaille en lien avec l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire. Il/elle transmet aux usagers accueillis, au travers de l'exercice de son métier, des règles d'hygiènes, de vie sociale et familiale. En tant que professionnel, il/elle peut encadrer ponctuellement des jeunes pour des expériences de travail.

Confection et préparation des repas :

Elaborer des préparations culinaires en fonction des fiches techniques, des règles de qualité et des contraintes de fonctionnement d'établissement. Participer à la réalisation des traitements préliminaires des produits. Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement). Assurer le contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des préparations et des produits finis. Organiser ou réaliser le dressage et le conditionnement des repas. Participer à l'élaboration de menus équilibrés en fonction des besoins spécifiques des enfants.

Hygiène et sécurité :



Veiller à la bonne tenue des locaux (plan de nettoyage et de désinfection). Maîtriser l'usage des différents matériels en s'assurant de la sécurité. Contribuer à la mise en œuvre des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire. Savoir s'adapter aux locaux et aux contraintes structurelles pour respecter au mieux les normes d'hygiène et de sécurité.

LE PROFIL

Diplôme requis / niveau d'étude

- Diplôme niveau V formation / certification Cuisinier
- Permis de conduire exigé
- Obligation de discrétion et de neutralité
- Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire, prise d'initiative, bon relationnel.
- Sens de l'organisation

REMUNERATION & AVANTAGES

-  **Salaire brut annuel : 21 378 €**
-  **Mutuelle**

-  **Congés trimestriels et ancienneté**
-  **Actions sociales et culturelles CSE**



ENVOYER VOTRE CANDIDATURE À
cef.isere@sauvegarde-isere.fr

