

EDUCATEUR TECHNIQUE – spécialité cuisine (H/F)

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.

Eduquer, prévenir, protéger et accompagner, lutter contre les exclusions et les risques de délinquance, promouvoir l'égalité des chances : telles sont nos missions

La **Sauvegarde Isère**, association Loi 1901 du secteur social et médico-social, est engagée depuis plus de 70 ans dans la protection de l'enfance et l'accompagnement des adultes. Structurée en 5 pôles, Pôle famille, Pôle hébergement, Pôle handicap, Pôle accueil étrangers, Pôle justice pénale des mineurs, avec ses 400 salariés elle accompagne plus de 5 000 personnes par an pour un volume financier de 24 millions d'euros.

La **Sauvegarde Isère** recherche aujourd'hui un **Educateur Technique spécialité cuisine (H/F)** : vous souhaitez vous investir dans une association à dimension humaine, rejoignez-nous !



LE METIER

Lieu de travail : CEF « Le Relais du Trièves » à La Motte de Sinard (38450)

Encadrement des jeunes :

Encadrer ponctuellement des jeunes pour des expériences de travail.

Concourir à l'insertion des mineurs à travers la mise en place d'ateliers cuisine. Utiliser ce média (la cuisine) comme objet, support et moyen d'éducation. Transmettre aux usagers accueillis, au travers des ateliers cuisine, un savoir-faire, des règles d'hygiène, de vie sociale et familiale. Les ateliers permettent aux adolescents de découvrir les exigences et les différentes tâches liées au métier de cuisinier. Travailler en lien avec l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire.

Confection et préparation des repas :

Confectionner les repas. Veiller à l'hygiène de la cuisine, de l'espace plonge et au rangement des ustensiles de cuisine. Contribuer au bien-être des mineurs dans l'établissement. Gérer les stocks en lien avec la direction. 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

Obligation de discrétion et de neutralité, sens de l'organisation

Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire, prise d'initiative, bon relationnel.

Permis B obligatoire

RÉMUNÉRATION & AVANTAGES

- 🌸 Salaire brut annuel à partir de : 21 682€ (coef 421)
- 🌸 Points spécifiques CEF/CER (1964€ annuels)
- 🌸 Points indemnité métiers socio-éducatif (2856€ annuels)
- 🌸 Points sujétion internat

- 🌸 Congés trimestriels : 18 jours par an
- 🌸 Congés payés et ancienneté
- 🌸 Actions sociales et culturelles CSE
- 🌸 Véhicule de service (pour astreintes)
- 🌸 Accompagnement Action logement
- 🌸 Mutuelle



ENVOYER VOTRE CANDIDATURE À
recrutementpjpm@sauvegarde-isere.fr

