

## Poste à pourvoir

Pour notre restaurant-école, l'Auberge, qui accueille 24 adolescents et jeunes adultes, relevant d'accompagnement en Maisons d'Enfants à Caractère Social, mis en situation préprofessionnelle en atelier cuisine et/ou en salle pour assurer l'accueil d'une clientèle, nous recrutons :

### Un Educateur Technique Cuisine ou Cuisinier H/F

Implantée sur la Nouvelle Aquitaine et les Bouches du Rhône, nous sommes une association du secteur social et médico-social dynamique et engagée. Nos 1200 salariés et 48 établissements et services, accompagnent avec **Bienveillance, Respect, Confiance et Dignité** des enfants, des jeunes adolescents et des adultes, fragilisés par leur environnement social ou leur situation de handicap.

### Nos valeurs sont les vôtres ? Vous avez envie de nous rejoindre ?

Rattaché(e) au Chef de Service Technique, vous exercerez vos fonctions en cuisine et vos missions seront les suivantes :

- Vous animerez des ateliers cuisine avec des adolescents et jeunes adultes,
- Vous accompagnerez les jeunes vers une insertion professionnelle,
- Vous participerez à l'élaboration des menus,
- Vous préparerez des plats chauds et froids (y compris des desserts),
- Vous suivrez les approvisionnements de denrées alimentaires et les stocks,
- Vous contrôlerez la qualité des produits,
- Vous entretiendrez et nettoierez le poste de travail, les équipements de cuisine selon les règles d'hygiène HACCP.

Vos atouts pour réussir :

- Vous avez des connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Vous aimez travailler en équipe.
- Vous disposez de qualités d'écoute et avez une certaine aisance relationnelle.
- Vous aimez transmettre vos connaissances.
- La rigueur et l'organisation définissent votre façon de travailler.
- Vous disposez d'un CAP ou Bac Pro cuisine et la formation HACCP.
- Vous avez une expérience en cuisine d'au moins 5 ans et idéalement dans l'accompagnement éducatif en protection de l'enfance.

### Alors ? Vous venez ?

#### Nous vous proposons :

- Un emploi en CDI, à temps complet (35 heures).
- Basé à Gradignan, à pourvoir immédiatement.
- Service du midi du lundi au vendredi avec un à deux services en soirée par mois.
- Une rémunération brute annuelle entre 25k€ et 42k€ (selon les modalités de la convention collective).
- Une mutuelle d'entreprise prise en charge à hauteur de 65%.
- 25 jours de congés annuels (fermeture de l'établissement en août et à Noël) + 18 jours de congés trimestriels supplémentaires.
- Un CSE attractif : carte vacances, locations saisonnières, places de cinéma...

#### Pour postuler :

- Envoyez-nous votre CV et lettre de motivation à l'attention de la Directrice du Foyer Don Bosco en indiquant la référence 23/0736 à : [foyer@institut-don-bosco.fr](mailto:foyer@institut-don-bosco.fr)
- Pour nous découvrir, nous nous rencontrerons dans le cadre d'un ou plusieurs entretiens.