

OFFRE D'EMPLOI

Le Home des Flandres recrute pour son établissement
BRUN PAIN / CARNOT
Un(e) Cuisinier(e)
Poste à temps partiel 31h30 semaine
CCEI 1966 / prime Sécur
Poste en CDI à compter du 5 janvier 2026

CAP cuisinier exigé

Vous avez la capacité d'établir des menus équilibrés, de prendre en compte les besoins nutritifs des enfants et de respecter les régimes particuliers des personnes accueillies.

Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité dans une cuisine de collectivité (normes HACCP). Vous maîtrisez les conditionnements et les techniques de conservation des aliments. Fort(e) d'un bon sens de l'organisation, vous suivez les stocks et passez les commandes sous couvert de votre hiérarchie.

Dans le cadre du projet d'établissement, vous contribuez à l'accompagnement des personnes accueillies. En effet, à partir de la confection des repas, vous contribuez à éduquer aux goûts les personnes accueillies et à les sensibiliser à la diététique.

En lien avec l'équipe éducative vous proposez des ateliers culinaires aux enfants et aux familles.

Vous possédez les qualités requises pour vous impliquer dans des dynamiques institutionnelles et travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

Qualités attendues :

Bienveillant et attentif aux besoins des enfants dès 4 ans et de leur famille
Travail en équipe
Faire preuve d'initiative et d'autonomie

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et votre C.V. à :

Madame RICART Stéphanie
Directrice de l'établissement Carnot - Brun pain
337 bis rue du Brun Pain
59200 – TOURCOING
s.ricart@homedesflandres.fr