



IME La Roseraie



La Souterraine - Creuse



CCN 66 / CDI / Temps Plein



A pourvoir le 02/02/2026

**MISSION**

Vous intégrez l'équipe pluridisciplinaire de l'IME La Roseraie au bénéfice de l'accompagnement d'enfants avec des Troubles du Développement Intellectuel et des Troubles du Spectre Autistique.

Vous produisez les repas pour les personnes accompagnées et les professionnels de l'établissement, dans le respect des recommandations diététiques, de la loi EGALIM et des règles d'hygiène alimentaire.

Vous réalisez les commandes auprès des fournisseurs, vous assurez le suivi de la gestion des stocks.

Vous appliquez les normes d'hygiène en matière d'HACCP et en assurez la traçabilité.

Vous participez à la commission restauration de l'établissement et mettez en place les axes d'amélioration qui en découlent.

Vous collaborez de manière continue avec les autres professionnels de l'établissement.

Vous rendrez compte de vos activités/missions par oral et/ou écrit (DUI Ogirys) dans le cadre de l'organisation mise en place au sein de l'établissement.

**PROFIL RECHERCHÉ**

CAP / BEP / Bac Pro cuisine ou expérience confirmée dans un poste équivalent

Formation HACCP souhaitée

Expérience dans une structure médico-sociale serait un plus.

Capacité à s'inscrire dans une dynamique institutionnelle

Qualités organisationnelles et relationnelles, autonomie et rigueur dans le travail quotidien

Permis B exigé

**Contact :**

**Les candidatures sont à transmettre (CV + lettre de motivation) à l'attention de :**

Monsieur Grégory BURELOU – Directeur du Complexe Ouest Limousin Enfants

A l'adresse suivante : IME La Roseraie - Bridiers - 23300 La Souterraine

Ou par mail au : [gburleou@alefpa.fr](mailto:gburleou@alefpa.fr)

**Date limite de réception des candidatures : 16 Janvier 2026**

