



ALEFPA Le Manteau de Saint Martin



Saint Martin



CDI, 1 ETP, CCN 66



Poste à pourvoir immédiatement

### MISSION

Dans le cadre du fonctionnement du service de restauration, vous intervenez sous l'autorité du/de la chef(fe) de cuisine afin d'assurer la préparation des repas dans le respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire.

#### Missions principales

- Participer à la préparation des repas (épluchage, découpe, préparations simples)
- Aider au dressage et à la distribution des plats
- Assurer le nettoyage et l'entretien du matériel et des locaux de cuisine
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Contribuer au rangement des livraisons et au stockage des denrées

### PROFIL RECHERCHÉ

- Formation ou expérience en cuisine/restauration appréciée
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Capacité à travailler en équipe et à suivre des consignes
- Rigueur, ponctualité, sens de l'organisation
- Aptitude au travail en environnement collectif

#### Contact :

Les candidatures sont à transmettre (CV + lettre de motivation) à l'attention de Audrey Gil

A l'adresse suivante:

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

Date limite de réception des candidatures : 30/01/2026

