



Maison d'Enfants Raymonde Aupetit



Vitry le François (Marne)



CDI, temps complet, CCN 66



Poste à pourvoir au 06-04-2026

MISSION

Vous intégrez l'équipe pluridisciplinaire de la Maison d'Enfants Raymonde Aupetit au bénéfice d'enfants âgés de 3 à 21ans, accompagnés dans le cadre de la protection de l'enfance.

Vous faites partie d'une équipe de 3 cuisinier(e)s pour produire les repas du midi et du soir, pour les enfants et les professionnels de l'établissement, dans le respect des recommandations diététiques et des règles d'hygiène alimentaire.

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

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

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

Vous rendez compte de vos activités / missions à la direction, dans le cadre de l'organisation mise en place au sein de l'établissement.

Temps de travail annualisé, horaires de jour, de soirée, week-end et jours fériés compris, par roulement.

PROFIL RECHERCHÉ

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

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

Mme LAUGE, Directrice

à : Maison d'Enfants Raymonde Aupetit, 38 rue de la Citadelle 51300 Vitry le François.

Ou par mail : mlauge@alefpa.fr

Date limite de réception des candidatures : 20/03/2026

