



MECS du Roussillon et ses annexes



66820 VERNET LES BAINS



CDI temps plein- CCN66



A pourvoir de suite

MISSION

Placé(e) sous l'autorité du Chef de Service, vous interviendrez, au sein d'une équipe pluridisciplinaire, auprès de jeunes âgés de 14 à 21 ans confiés par les services de l'aide sociale à l'enfance.

Au sein d'une équipe dédiée à la formation des adolescents pour les métiers de la restauration, vous assurerez :

- La prise en charge des adolescent(e)s lors des séquences de travaux pratiques – en cuisine comme en salle,
- L'accueil de la clientèle du restaurant d'application et responsable du déroulement du service avec les éducateurs techniques en cuisine,
- La production en cuisine pour la restauration des jeunes de la MECS, à la commission des menus,
- Le travail en équipe avec les professionnels des internats et les agents techniques.

Vous participerez aux réunions d'équipe, aux synthèses et au réunion de projet en lien avec l'ASE, la PJJ, et l'ODPE...

Vous serez amené(e) à travailler sur les différents sites de la MECS du Roussillon.

PROFIL RECHERCHÉ

Diplôme : Titulaire d'une qualification professionnelle en cuisine et/ou service restaurant,

Expériences en MECS et/ou en ITEP appréciées.

Connaissance et mise en œuvre des règles HACCP

Expérience d'Éducateur(trice) technique en salle appréciée

Connaissance de la protection de l'enfance et des troubles du comportement

Permis B exigé.

Contact :

Les candidatures sont à transmettre (CV + lettre de motivation) à l'attention de
M Olivier RAK, Directeur

A l'adresse suivante: MECS du Roussillon, 17 avenue des Thermes, 66820 VERNET LES BAINS

Ou par mail au : mrodriguez@alefpa.fr

