



MECS Albert Châtelet



CDI temps plein – CCN 66



Mérignies - Nord



Dès que possible

MISSION

Sous la responsabilité du Responsable de la structure, vous assurez la préparation et la confection des repas.

Vous aurez pour missions :

- Préparation des commandes, contrôle des livraisons et des stocks,
- Suivi des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Nettoyage du poste de travail et évacuation des déchets

PROFIL RECHERCHÉ

Diplôme et Expérience : CAP Cuisinier(e) et Expérience de 3 ans minimum

Qualités requises :

- Capacité d'adaptation et disponibilité
- Maîtrise technique de la confection de repas en collectivité
- Maîtrise des normes HACCP
- Autonomie et rigueur
- Travail en équipe

Contact :

Les candidatures (lettre de motivation + CV) sont à adresser :

A l'attention de Monsieur LAAZAOU Ali, Directeur

Par mail : alaazaoui@alefpa.fr

Date limite de dépôt des candidatures : 15 septembre 2026

