



Offre d'emploi

Cuisinier·ère

Lieu : Fondation Robert Ardouvin - 26340 Vercheny

Type de contrat : CDD 1 mois renouvelable / Temps plein

Rémunération : Selon l'accord d'entreprise en vigueur et expérience

Date de prise de poste souhaitée : Dès que possible

Contexte

La Fondation Robert Ardouvin accueille des enfants et adolescents en difficulté dans un cadre de vie collectif, stable et bienveillant. Le village d'enfants est un lieu de vie, d'éducation et de transmission où chacun contribue à l'épanouissement des jeunes. L'alimentation y tient une place centrale, à la fois en tant que besoin fondamental, moment de partage et support pédagogique.

Missions principales

Sous la responsabilité du chef de service des moyens généraux, le·la cuisinier·ère participe à la préparation des repas pour les enfants, les jeunes et l'ensemble des salariés, dans le respect des valeurs de la Fondation : respect, simplicité, engagement et bienveillance.

Ce poste s'inscrit dans le cadre d'un remplacement pour une durée indéterminée.

1. Préparation des repas :

- Élaborer et cuisiner les repas pour une moyenne de **30 couverts** par jour **du lundi au vendredi**.
- Préparer, **une fois par mois**, un repas partagé pour **environ 70 personnes**, à destination de l'ensemble des salarié·es de la Fondation ; et de manière occasionnelle, des repas pour les éducateurs.rices en formation ou déplacement.
- Travailler en lien avec l'équipe éducative pour adapter les menus (équilibre nutritionnel, goûts des enfants, allergies, régimes spécifiques...).
- Veiller à la qualité gustative, nutritionnelle et éducative des repas.

2. Gestion de la cuisine et des approvisionnements :

- Gérer les stocks, les commandes et les relations avec les fournisseurs (favoriser les circuits courts, produits locaux et/ou bio).
- Assurer l'entretien, le nettoyage de la cuisine et du matériel selon les normes d'hygiène HACCP.
- Dresser les tables avant les repas et assurer leur rangement et nettoyage après le service.
- Se tenir informé·e de l'évolution des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des bonnes pratiques en restauration collective.
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au tri des déchets.

3. Participation à la vie collective (si le temps le permet) :

- Collaborer avec les éducateurs et les jeunes sur des temps d'ateliers cuisine, jardin ou repas partagés.
- Favoriser la transmission de savoir-faire culinaires et le lien intergénérationnel.
- Accueillir et encadrer ponctuellement des bénévoles, volontaires ou jeunes en insertion autour de la cuisine.

Profil recherché

Compétences :

- Savoir cuisiner pour une collectivité de manière équilibrée, créative et savoureuse.
- Connaissance des normes d'hygiène et sécurité alimentaire.
- Capacité à travailler en autonomie et à s'organiser efficacement.
- Connaissance des normes HACCP et capacité à suivre leur évolution et leur application concrète au quotidien.

Savoir-être :

- Sens de l'écoute, patience et bienveillance.
- Capacité à travailler dans un environnement éducatif et coopératif.
- Intérêt pour les projets porteurs de sens, pour l'éducation, la solidarité et le développement durable.

Formation / expérience :

- CAP cuisine ou équivalent souhaité.
 - Expérience en restauration collective ou cuisine familiale appréciée.
-

Conditions de travail :

- Travail en journée (7h15 à 14h45) – week-ends occasionnels (2 fois/an).
- Poste basé en milieu rural.
- Travail en lien avec une équipe pluridisciplinaire engagée.

Contraintes du poste :

- Travail en cuisine avec port de charges ponctuel (marchandises, ustensiles).
- Station debout prolongée et rythme soutenu lors des services.
- Respect des règles d'hygiène strictes (port de vêtements professionnels, lavage fréquent des mains, etc.).

Ce que nous vous offrons :

- Un cadre de travail porteur de sens, au service d'un projet éducatif et humain.
 - Une équipe engagée, bienveillante et solidaire.
 - Un environnement naturel exceptionnel, au cœur de la Drôme.
 - Les repas du midi sont pris en charge par la Fondation.
-

**Vous avez envie de mettre vos compétences au service d'un projet porteur de sens ?
Rejoignez-nous !**

Pour candidater, envoyez CV et lettre de motivation à candice.beaulieu@fondation-ardouvin.org.