

OFFRE D'EMPLOI

Commis de cuisine (H/F)

-  **CDI à temps plein**
-  **FRANCHEVILLE - IMP Judith Surgot**
-  **Du lundi au vendredi de 7h à 15h**
-  **À partir du 1^{er} septembre 2025**

Les missions

DESCRIPTIF DES MISSIONS :

Nous recherchons un commis de cuisine ou une commis de cuisine passionné(e) et motivé(e) pour rejoindre notre équipe dynamique. Vous serez un élément clé dans la préparation des plats et le bon fonctionnement de notre cuisine. Si vous aimez travailler dans un environnement stimulant et que vous souhaitez développer vos compétences culinaires, ce poste est fait pour vous.

Responsabilités

- Participer à la préparation des aliments selon les recettes établies
- Assurer la mise en place des ingrédients et des équipements nécessaires au service
- Collaborer avec le chef de cuisine pour garantir un service fluide et efficace
- Respecter les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur
- Contribuer à l'entretien et à la propreté de la cuisine et des espaces de travail
- Aider à la présentation des plats avant leur envoi en salle (textures modifiées)

odynéo

HANDICAP ET PARCOURS DE VIE

Odynéo est une association de familles qui agit pour les personnes en situation de handicap neuromoteur et leurs proches. Elle accompagne des personnes de la toute petite enfance aux âges les plus avancés de la vie. Odynéo c'est aujourd'hui **1 100 personnes accompagnées, 1 100 salariés et 150 bénévoles**, dans **35 établissements et services** situés dans le **Rhône, l'Ain et le Jura**. Trois valeurs phares guident les actions d'Odynéo : **le respect, la solidarité et l'engagement**.

L'IMP accueille 45 enfants âgés de 3 à 11 majoritairement atteints de paralysie cérébrale (avec ou non des troubles associés) ou un polyhandicap. Accueil en externat / ouverture 210 jours par an. Un internat séquentiel de 5 places en semaine s'inscrit dans une offre de répit aux aidants.

Le profil

Qualification demandée : Expérience préalable en restauration souhaitée, même si une première expérience en texture modifiée est appréciée

Qualités/Aptitudes requises :

- Sens de l'organisation et capacité à travailler sous pression
- Connaissance des techniques de préparation culinaires
- Engagement envers la sécurité alimentaire et les normes d'hygiène
- Esprit d'équipe et bonne communication

Rémunération et avantages

- À partir de 2039.80€ brut incluant l'indemnité SEGUR
- Salaire selon expérience et CNN66
- **Activités sociales et culturelles CSE**
- **Congés supplémentaires (9 CT)**



ENVOI DES CANDIDATURES (CV + lettre de motivation) :

Direction de l'IMP : prune.finiels@odyneo.fr