



adapei 33

Année 2026

CE N° 2651

14/09/2026

Etablissement :

IME Lamothe-Landerron

Poste disponible au :

immédiatement

☒ **CDI Tps complet**

☐ **CDD Tps complet**

☐ **CDI Tps partiel**

☐ **CDD Tps partiel**

ETP

1

Rémunération

22 k€ -> 23k€ brut

Nos avantages !

- Association parentale
- Equipes expertes et engagées
- Convention collective 1966
- Congés supplémentaires
- Plan de formation volontaire et ambitieux
- Application du Ségur
- Dispositif de prévoyance confortable
- CSE dynamique

Envoyer

Lettre de motivation et CV

virginie.hessehusson@adapei33.com



Ensemble, construisons demain

Poste à pourvoir

Commis de cuisine

Dans le cadre du projet associatif et d'établissement, le **commis de cuisine** assiste le cuisinier dans la préparation des produits et la réalisation des plats qui lui sont confiés, dans le respect des procédures, des règles d'hygiène alimentaire et de la réglementation en vigueur.

Missions :

- Participe à la production et à la valorisation de préparations culinaires (environ 100 repas/jour, utilisation d'un maximum de produits frais)
- Applique les règles et procédure d'hygiène et de sécurité en vigueur (prise de température, échantillonnage...)
- Entretien et nettoie son espace de travail
- Participe au nettoyage des locaux de restauration
- S'assure de la bonne conservation, du stockage des denrées et participe aux inventaires
- Aide au service des repas selon les protocoles
- Aide à la réception des commandes
- Participe aux réunions (commission des menus, services généraux, institutionnelles...)
- Participe à la gestion des stocks (quantité, contrôles des dates de péremption...)
- Travail en binôme avec le/la chef(fe) de cuisine
- A titre exceptionnel, peut être amené à remplacer le/la chef(fe) de cuisine
- A titre exceptionnel, peut être amené à travailler avec les ASI.

Pré-requis :

- Expérience en cuisine

Compétences :

- Rigueur, capacité d'organisation et de respect des procédures
- Connaissances de l'organisation d'une cuisine
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité