

Cuisinier H/F

L'ALAHMI accueille environ 460 adultes, adolescents et enfants en situation de handicap, sur 10 établissements dans le Maine et Loire (Chemillé, La Jumellière, Vernantes).

Afin d'assurer un accompagnement de qualité, 420 professionnels interviennent dans l'accompagnement éducatif, pédagogique et dans le soin.

L'ALAHMI est à la recherche d'un(e) **Cuisinier** en CDI à pourvoir immédiatement.

Etablissement et ETP :

Services Communs – Vernantes en Anjou - 1 ETP

Missions :

Au sein de l'équipe de cuisine, sous la responsabilité du directeur de production et du chef gérant vous assurez la production quotidienne des repas dans le respect des règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire :

- *Elaboration des plats dans une cuisine faite sur place*
- *Travailler en polyvalence : Entrées, plats chauds, desserts*
- *Gestion des stocks et approvisionnement*
- *Suivi de la traçabilité des produits*

Profil requis :

Critères obligatoires :

- **Formation** : CAP Cuisinier obligatoire
- **Expérience** : Expérience de 2 ans minimum dans un poste similaire
- **Compétences professionnelles**
 - Connaissance du cadre réglementaire en restauration collective et des normes HACCP.
 - Respect strict des normes d'hygiènes et de sécurité alimentaire
 - Savoir travailler en équipe
 - Autonomie
 - Rigueur et sens de l'organisation, sens des responsabilités.
 - Permis B obligatoire

Planning :

Horaire fixe de 07h00 à 15h00 dans la semaine. Un week-end sur 3 travaillé.

Nous vous offrons :

- ✓ 6 semaines de congés payés par année civile, après une année d'acquisition,
- ✓ Une prise en charge intégrale de la mutuelle par l'employeur pour le salarié
- ✓ Des activités sociales et culturelles par le Comité Social et Economique de l'ALAHMI (Chèques vacances, chèques cultures...),
- ✓ Grille Ouvrier qualifié de la CCN 66.

🔧 Modalités de candidature :

CV et lettre de motivation à l'attention de la DRH de l'ALAHMI avant le 15 Avril 2026 par mail : recrutement@alahmi.fr ou sur le site internet : www.alahmi.fr

