

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) **Commis de cuisine** en CDI à pourvoir immédiatement.

Etablissement et ETP :

Services Communs – Chemillé en Anjou - 1 ETP

Missions :

Au sein de l'équipe de cuisine, sous la responsabilité du directeur de production et du chef gérant vous aidez à assurer la production quotidienne des repas dans le respect des règles d'hygiène 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** : Formation cuisine ou équivalent
- **Expérience** : Expérience de 2 ans minimum dans un poste similaire
- **Compétences professionnelles**
 - Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Savoir travailler en équipe
 - Autonomie
 - Rigueur et sens de l'organisation, sens des responsabilités.
 - Permis B obligatoire

Planning :

Rotation entre matin (07h00-14h15) et après-midi (11h45-19h00). 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 Agent de Service Intérieur 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

