



La Pouponnière et l'Abri

La Fondation la Pouponnière et l'Abri a pour but d'œuvrer en faveur des enfants et plus particulièrement des jeunes enfants et de leurs familles, notamment en les accueillant dans le cadre de ses neuf institutions : cinq centres de vie enfantine (CVE), deux internats d'accueil d'urgence, l'Accueil éducatif mères-enfants (AEME), l'Unité de prestations espace rencontre (UPER).

Afin de compléter notre équipe de la Cuisine de production, à Chailly, nous recherchons un-e :

Cuisinier-ère de production à 80%

Missions et responsabilités

- Préparer environ 600 repas par jour en équipe, sous la supervision des responsables de cuisine, en respectant les normes d'hygiène et les labels de qualité en vigueur.
- Contribuer au développement des habitudes alimentaires des enfants et du personnel éducatif.
- Assister le service diététique, en rotation avec les autres membres de l'équipe.
- Contribuer de manière créative aux événements et aux actions culinaires.
- Participer aux activités logistiques de la cuisine (gestion des stocks, commandes, contrôle des denrées, etc.).

Profil recherché

- CFC de cuisinier-ère ou diplôme jugé équivalent
- Expérience en cuisine collective (production à distribution en liaison froide)
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP)
- Expérience du label Fourchette Verte, un atout
- Sens confirmé de l'organisation et de l'anticipation du travail
- Esprit d'entraide et de collaboration
- Bonnes connaissances en informatique (Windows office)

Conditions de travail

- Opportunité de travailler dans une structure moderne bénéficiant d'un cadre agréable, avec des équipes dynamiques et autonomes
- Possibilité de participer au développement du secteur et de partager une richesse de contacts humains
- Avantages d'une grande structure (personnes ressources, possibilités de formations continues, etc.)

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Si, tout comme notre fondation, vous souhaitez cultiver les valeurs d'intégrité, d'esprit d'équipe, de professionnalisme, d'innovation et de développement, de respect et d'humanité, nous vous invitons à envoyer votre **dossier complet** (lettre de motivation, CV, certificats de travail et diplômes), d'ici au 3 mai 2026, [en cliquant sur ce lien](#).