

Serraval, le 06/10/2025,

Objet : proposition de poste à pourvoir dès que possible

POSTE DE CUISINIER(E)/MAITRE(ESSE) DE MAISON

Proposé par la Maison Familiale et Rurale de l'Arclosan (74230 SERRAVAL).

Notre raison d'être, nous sommes un acteur majeur de la formation par alternance. La MFR de l'Arclosan se distingue par l'accompagnement personnalisé des apprenants, permettant à chacun de s'élever, réussir et s'intégrer pleinement dans la société et le monde du travail.

La MFR de l'Arclosan est une association dirigée par des représentants de parents d'élèves et de professionnels depuis 2001. Nous œuvrons dans le champ de l'éducation et de la formation.

Notre mission est de former et accompagner nos apprenants, à partir de 14 ans et tout au long de leur vie professionnelle, en favorisant l'orientation (construction de projet professionnel) et l'insertion.

Notre pédagogie est basée sur l'alternance et notre ambition est de faire réussir tous les talents !

Notre réseau fort de plus de 430 Associations sur le territoire national existe depuis plus de 80 ans. La MFR de l'Arclosan conduit une politique RSO : volonté d'agir dans un territoire pour un développement humain, économique et culturel harmonieux dans une perspective de promotion individuelle et collective des individus selon l'éthique de l'économie sociale et du développement durable

Notre centre de formation en alternance SCOLAIRE et APPRENTISSAGE accueille environ 100 élèves :

- 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
- 2^{nde} Nature Jardin Paysage forêt
- Bac pro Forêt et GMNF
- Centre de formation pour ADULTES

Description générale du poste :

Dans le cadre d'un départ, vous aurez l'opportunité de prendre la responsabilité de la gestion de la cuisine, que ce soit les commandes, la préparation des repas, dans le respect de l'hygiène selon les normes en vigueur.

Vous aurez la chance de participer au projet éducatif de nos jeunes, en lien avec l'équipe.

Rattaché(e) à la Direction, vous aurez pour MISSIONS :

Missions techniques :

- Gestion des commandes auprès des fournisseurs
- Réception des fournitures et gestion des stocks
- Réalisation des menus dans le respect de l'équilibre alimentaire et du budget alloué
- Confection des repas (entre 50 et 80 personnes par repas)
- Réaliser et superviser les services en cuisine et salle à manger
- Respect de l'hygiène selon les normes en vigueur et entretien des locaux et matériels de cuisine
- Confection des apéritifs/collations lors d'évènements
- Gestion administrative de la cuisine

Missions d'éducation

- Est en relation avec les jeunes et assure un rôle éducatif
- Fait respecter par chacun le règlement intérieur de la MFR

Mission d'accueil

- Participe occasionnellement à l'accueil des groupes (visite, état des lieux, ...), si la maîtresse de maison est indisponible

Temps de travail : 100%, annualisé

CDI à temps plein modulé

Avantages : 10 semaines de congés sur une année complète (semaines à 0h et congés payés, dont 1 semaine par vacances scolaires (2 à Noël)), repas sur place possible (4,16€), accompagnement et formation

Base de rémunération : selon grille convention collective n°7508 (base 1920 € brut+ valorisation de l'ancienneté + points enfants (16,72 € brut par enfant de moins de 21 ans)

Lieu de travail : MFR Arclosan, 74230 SERRAVAL

PROFIL RECHERCHE :

- **Formation/diplôme :**
 - Diplôme en cuisine et expérience validée
 - Capacité à gérer un budget
 - Capacité d'organisation et de priorisation
 - Bonne capacité d'adaptation et autonomie
 - Bonne capacité relationnelle
 - **Vos aptitudes psycho-sociales :**
 - Aptitude à travailler en équipe
 - Rigueur, dynamisme, autonomie de travail
 - Bon relationnel avec tous publics
 - Aisance pour communiquer
 - Aptitude de compréhension et adaptabilité
- Volonté de porter des

CONDITIONS DE CANDIDATURE

- CV + lettre de motivation à adresser Matthieu BLANCHOUIN, directeur :
matthieu.blanchouin@mfr.asso.fr

MFR L'ARCLOSAN

1520, route du Bouchet Mont-Charvin 74230 SERRAVAL • 04 50 27 57 81 • mfr.arclosan@mfr.asso.fr