

OFFRE D'EMBAUCHE

Cuisinier-e de collectivité

FONCTIONS : Cuisinier-e en accueil collectif de mineurs avec hébergement/ Villages Vacances/ groupes adultes

TERRITOIRE et LIEU DE TRAVAIL : St-Pair sur Mer (50)

MISSIONS :

- Manager une équipe (second et commis)
- Commander, réceptionner les produits (décartonnage, stockage...) et approvisionner
- Respecter les démarches HACCP (veille des chambres froides, relevés de T° etc,)
- Confectionner les repas (midi et soir)
- Mettre en place et dresser pour le service
- Entretien la cuisine et appareils de cuisson, de froid, ...

COMPÉTENCES :

- Capacité à travailler en équipe, communication
- Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation
- Etre autonome et responsable dans ses fonctions
- Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli
- Des connaissances en cuisine « durable » seraient un plus (mise en œuvre de la « Loi Egalim »).

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- CAP, BAC Pro, BEP de cuisine (ou équivalent)
- Permis B de + de 3 ans

TYPE DE CONTRAT :

- CDI

TEMPS DE TRAVAIL :

- 35h par semaine (annualisé)
- Horaires fixes

RÉMUNÉRATION :

- Classification : indice 300 de la CCNA (possibilité de reprise de l'ancienneté)
- Rémunération mensuelle brute minimale : 1930 €

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 15 DECEMBRE 2021 :

Par courrier à :
Monsieur Thomas DI MAMBRO
Ligue de l'enseignement de Normandie
Service Ressources Humaines
16, rue de la Girafe
14000 Caen

Ou par mail à :
emploi@laliguenormandie.org