OFFRE D'EMBAUCHE
AIDE DE CUISINE

FONCTIONS : Aide de cuisine

TERRITOIRE et LIEU DE TRAVAIL : Collignon-Cherbourg en Cotentin (50)

MISSION

- Préparation des repas dans le respect des consignes du responsable de cuisine et des normes d'hygiène.
- Mise en place pour le service.
- Gérer les services du déjeuner et dîner
- Réception des marchandises, dépaquetage, stockage.
- Enregistrement des sorties de stocks.
- Garant de la propreté de la cuisine et ses périphériques : chambres froides, réserves et vestiaire.
- Veille des chambres froides (température,….).
- Plonge : lavage, essuyage et rangement de la vaisselle et des ustensiles.
- Respect des démarches HACCP.
- Travailler certains week-ends

COMPÉTENCES :

- Connaître et respecter les règles d'hygiène
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels

APTITUDES :

- Être autonome tout en ayant le sens du travail d'équipe
- Être organisé·e et méthodique
- Être ponctuel·le et réactif·ve

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- CAP BEP de cuisine
- Expérience souhaitée

TYPE DE CONTRAT :

- CDD saisonnier de 7 mois (possibilité de prolongation)

TEMPS DE TRAVAIL :

- 35 h par semaine – Temps complet

RÉMUNÉRATION :

- Classification : B-257
- Rémunération mensuelle brute : 1656.85 €

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 15 JANVIER 2022

Par courrier à :
Madame Barbé Claire
Ligue de l'enseignement de Normandie Service
Ressources Humaines
16, rue de la Girafe
14000 Caen

Ou par mail à : emploi@laliguenormandie.org