

OFFRE D'EMBAUCHE**Second-e de cuisine**

TERRITOIRE et LIEU DE TRAVAIL : Saint Germain du Corbeis (Orne)

MISSIONS :

- Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :
 - Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
 - Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
 - Vérifier la qualité des denrées fournies
 - Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
 - Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par la responsable de cuisine
 - Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles
 - Repérer et signaler les dysfonctionnements
- Participer à la mise en place et à la distribution des plats (notamment sur le service du soir)
- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
 - Vérifier le bon fonctionnement du matériel
 - Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
 - Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
 - S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production
 - Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
 - Trier et évacuer les déchets courants (tri sélectif / compostage)

COMPÉTENCES :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien.....)
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Qualification dans la restauration collective exigée (formation HACCP)
- CAP ou autre diplôme souhaité

TYPE DE CONTRAT :

- Contrat à durée déterminée du 07 Juillet 2022 au 31 août 2022
- Temps Complet -35 h par semaine

RÉMUNÉRATION :

- Classification : indice 257 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 1.656,85€

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 17 Juin 2022 :

Par courrier à :

Monsieur BROHAN Mickael / Madame BESNARD Cindy

Ligue de l'enseignement de Normandie

Service Ressources Humaines

16, rue de la Girafe

14000 Caen

Ou par mail à :

emploi@laliquenormandie.org

