

SECOND·E DE CUISINE

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
- A compter du 08 Juillet 2024 jusqu'au 30 août 2024
- Temps Complet - 35 h par semaine

RÉMUNÉRATION :

- Classification : indice 285 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 1986,37€

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 08/07/2024 par mail à :

Madame BESNARD Cindy
emploi@laliguenormandie.org

