

# OFFRE D'EMBAUCHE

## CUISINIER·ERE EN PLEIN AIR EN SEJOUR DE VACANCES

**LIEU DE TRAVAIL :** Saint Chély d'Apcher (48)

**MISSIONS :**

- Au sein d'un séjour de vacances (en camping), vous devrez :
- Confectionner les repas (midi et soir- environ 55 personnes maximum)
  - Mettre en place et dresser pour le service
  - Entretien de la cuisine et appareils de cuisson, de froid, ...
  - Aller faire les courses
  - Respecter les démarches HACCP (veille des chambres froides, relevés...)

**COMPÉTENCES :**

- Capacité à travailler en équipe, communication
- Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation
- Être autonome et responsable dans ses fonctions
- Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli
- Permis B serait un plus

**NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :**

- CAP, BEP de cuisine (ou équivalent), BAC Pro et/ou expérience sur un poste similaire

**TYPE DE CONTRAT :**

- CDD du 15 Juillet au 28 Août (adaptable selon vos disponibilités)
- Temps Complet 35h par semaine

**RÉMUNÉRATION :**

- Classification : D-305 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 2118,37 €

**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :**

- Cuisine sous tente
- Horaires : repos le Dimanche et le Lundi
- Avantages : Hébergement sur place possible / Restauration sur place

**Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 11/07/2024 par mail à :**

**Monsieur Martin MIGNIAU-BOISGALLAIS**  
**emploi@laligenormandie.org**

