

## CUISINIER / CUISINIÈRE

### **LIEU DE TRAVAIL :** VALLOIRE SAVOIE 73

Dans un village très dynamique au milieu des montagnes de Savoie, se trouve un chalet du Havre dans lequel on accueille des familles durant les vacances scolaires, des enfants en classes de découvertes et des groupes.

### **MISSIONS :**

- Élaborer et produire les plats pour 120 personnes en veillant à leur présentation
- Superviser l'ensemble des préparations des plats réalisés avec le second de cuisine
- Organiser le déroulé des tâches en cuisine et du service en salle
- Participer et veiller à l'approvisionnement des stocks
- Appliquer et veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine.
- Établir les contrôles nécessaires
- Assurer et faire assurer le nettoyage des locaux et des ustensiles utilisés

### **PROFIL :**

- Organisé/organisée
- Créatif/ créative
- Esprit d'équipe, polyvalence, vision engagée de la cuisine.

### **COMPÉTENCES :**

- Expériences similaires
- Savoir s'adapter à la cuisine traditionnelle offerte en classes de neige et celle proposée aux familles.
- Apprécier le travail en équipe.

### **NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :**

- Niveau BAC PRO

### **TYPE DE CONTRAT :**

- CDD saisonnier
- A compter du 11/12/2024 jusqu'au 03/04/2025
- Temps Complet - 35h par semaine

### **RÉMUNÉRATION :**

- Classification : D-305 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 2118.37 €

### **INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :**

- Horaires : Travail le week-end /jours fériés/
- Avantages : Hébergement sur place / Restauration sur place/ Mutuelle employeur

La qualité des repas, la variété des pique-niques doivent continuer à être un vrai bonheur pour tous les convives. Si vous aimez la convivialité, la bonne cuisine, votre place vous attend dans une cuisine bien équipée et lumineuse.

**Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 30/09/2024 par mail à :**

**Madame Corinne LIGNEAU**  
**chaletduhavre@laligenormandie.org**



