

## CUISINIER·E

**LIEU DE TRAVAIL :** VALLOIRE (Savoie – 73)

### **MISSIONS :**

Dans un village très dynamique au milieu des montagnes de Savoie, se trouve *Le Chalet du Havre* dans lequel nous accueillons les familles durant les vacances scolaires, des enfants en classes de découvertes et des groupes. La qualité des repas et la variété des pique-niques doivent être un vrai bonheur pour tous les convives. Si vous aimez la convivialité et la bonne cuisine, votre place vous attend dans une cuisine bien équipée et lumineuse.

- 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·e
- Créatif·ve
- Esprit d'équipe, polyvalence, vision engagée de la cuisine

### **COMPÉTENCES :**

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

### **NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :**

- Niveau BAC PRO

### **TYPE DE CONTRAT :**

- CDD saisonnier
- À 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 / Horaires coupés
- Avantages : Hébergement sur place possible / Restauration sur place / CSE (réductions tarifaires, mutuelle entreprise...)

**Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 30/10/2024 par mail à :**

Madame LIGNEAU Corinne  
emploi@laliguenormandie.org

