

SECOND·E DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : Asnelles (14)

MISSIONS :

Au sein d'un centre de tourisme (*vacances familles, classes découvertes...*), vous devrez :

- Assister et remplacer le cuisinier
- Aider à la préparation des plats
- Répartir les quantités en fonction du plan de table et de l'âge des convives
- Effectuer l'envoi des plats dans les salles à manger
- Vérifier les livraisons et aider à la gestion des stocks et inventaires
- Appliquer et contrôler l'application de la méthode HACCP
- Assurer la propreté technique et le matériel de cuisine
- Respecter les règles d'hygiène selon les textes en vigueur (tenue vestimentaire, utilisation des produits, plats témoins)

COMPÉTENCES :

- Connaître et respecter les mesures d'hygiène, règles et consignes de sécurité
- Etre capable de travailler en équipe / Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli
- Bienveillance avec l'équipe et les usagers
- Etre autonome / Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation
- Ponctuel·le.

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- CAP de cuisine, BAC pro, BEP de cuisine

TYPE DE CONTRAT :

- Contrat à Durée Déterminée
- Prise de poste le 1^{er} février 2025 jusqu'au 31 août 2025

TEMPS DE TRAVAIL :

- 35 h par semaine
- Possibilité de travailler soir et week-end

RÉMUNÉRATION :

- Classification : C-285 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 2025,99€

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Avantages : Repas / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle, chèques vacances...)

Envoyer C.V + lettre de motivation par mail avant le 24/01/25 à :

Madame Christelle TAQUET PELLOIS
emploi@laliguenormandie.org

