

CUISINIER·E

LIEU DE TRAVAIL : Lion sur mer (14)

MISSIONS :

- Confectionner les repas (midi et soir) / Etablir des menus en lien avec le ou la responsable d'hébergement
- Mettre en place et dresser pour le service (60 personnes / menu unique)
- Entretien de la cuisine et appareils de cuisson, de froid
- Manager une équipe (2 à 3 personnes)
- Commander, réceptionner les produits (dé cartonnage, stockage...) et approvisionner
- Respecter les démarches HACCP (veille des chambres froides, relevé de T° etc...)

COMPÉTENCES :

- Capacité à travailler en équipe, communiquer
- 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
- Des connaissances en cuisine « durable » (mise en œuvre de la « loi Egalim »)

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- CAP, BEP de cuisine (ou équivalent) BAC Pro
- Une expérience dans ce type d'établissement serait un plus

TYPE DE CONTRAT :

- CDD du 17/02/25 jusqu'au 29/06/25
- Temps complet 35H par semaine

RÉMUNÉRATION :

- Classification : D 305 de la CCN- ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 2160,59 €

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Avantages : Restauration sur place/ Hébergement possible sur place / CSE (réductions tarifaires ...)

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 31/01/25 par mail à :

Monsieur Alexandre Noir
emploi@laligenormandie.org

