

SECOND·E DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : Saint Pair sur Mer (50)

MISSIONS :

Au sein d'un centre de tourisme (accueil groupes, vacances familles...), vous devrez :

- Sous la responsabilité du chef de cuisine, collaborer à la mise en place et à la distribution des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective
- Gérer les services du petit déjeuner, déjeuner et dîner en remplacement du chef de cuisine lors de ses congés
- Participer à la gestion des stocks de denrées
- Contribuer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration

COMPÉTENCES :

- Connaître et respecter les règles d'hygiène
- Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson des denrées alimentaires
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Avoir connaissance des règles de l'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Respect de la chaîne du froid

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS ET SAVOIRS-ETRES PROFESSIONNELS :

- Expérience similaire dans ce type de poste et CAP/CQP Cuisiner, ...
- Aptitudes :
 - Etre autonome tout en ayant le sens du travail d'équipe, organisé-e, méthodique, ponctuel-le et réactif-ve
 - Faire preuve de curiosité pour l'ensemble de l'activité de la cuisine, avoir le sens de l'observation
 - Bienveillant-e avec l'équipe et la clientèle

TYPE DE CONTRAT :

- CDD de 8 mois
- A compter de mi-février
- Temps Complet 35h par semaine

RÉMUNÉRATION :

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Entretiens prévus entre le 10 et 19 février 2025
- Travail le week-end et jours fériés possibles (en fonction des usagers)
- Avantages : Hébergement et Restauration sur place possibles / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle, chèques vacances...)

Envoyer C.V + lettre de motivation avant 06/02/2025 par mail à :

Monsieur Thomas DI MAMBRO
emploi@laligenormandie.org

