

SECOND·E DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : Asnelles (14)

MISSIONS :

Au sein d'un centre de tourisme (vacances familles, classes découvertes...), face à la mer, vous devrez :

- Assister le cuisinier et aider à la préparation des plats (100 couverts en moyenne)
- 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
- Remplacer le cuisinier ponctuellement

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 ou équivalent

TYPE DE CONTRAT :

- Contrat à Durée Déterminée jusqu'au 31 août 2025 (période minimum)
- Prise de poste dès que possible
- Temps complet - 35 h par semaine

RÉMUNÉRATION :

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Horaires : Poste à coupure / Travail le week-end et/ou le soir possible
- Avantages : Hébergement et repas sur place possibles / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle, chèques vacances...)

Envoyer C.V + lettre de motivation par mail avant le 31/03/2025 à :

Madame Christelle TAQUET PELLOIS
emploi@laligenormandie.org

