OFFRE D'EMBAUCHE

CUISINIER·E

LIEU DE TRAVAIL : Valloire (Savoie)

MISSIONS :
Dans un village très dynamique au milieu des montagnes de Savoie, se trouve le Chalet du Havre dans lequel on accueille des familles durant les vacances scolaires, des enfants en classes de découvertes et des groupes. La qualité et la variété des repas doivent continuer à 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, où vous serez en charge de :

- Élaborer et produire les plats pour 120 personnes en veillant à la 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

COMPÉTENCES :

- Organisé·e
- Créatif·ve
- Esprit d'équipe, polyvalence, vision engagée de la cuisine
- Savoir s'adapter à la cuisine traditionnelle offerte en classes et celle proposée aux familles
- Apprécier le travail en équipe
- Expériences similaires

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Niveau BAC PRO

TYPE DE CONTRAT :

- CDD
- A compter du 30/05/2025 au 20/08/2025
- Temps Complet - 35h par semaine

RÉMUNÉRATION :

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Horaires : Travail le week-end /jours fériés/Horaires coupés/repos 2 jours hebdo/ travail en journée
- Avantages : Hébergement sur place / Restauration sur place / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle…)

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 20/04/2025 par mail à :

Madame Corinne LIGNEAU
emploi@laliguenormandie.org

Retrouvez toutes nos offres sur https://laliguenormandie.org/offres-de-recrutement/ ou flashez ce code