

# OFFRE D'EMBAUCHE

## COMMIS·E DE CUISINE

**LIEU DE TRAVAIL :** Asnelles (14)

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

- Assister 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
- 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 :**

- Expérience similaire dans ce type de poste appréciée

**TYPE DE CONTRAT :**

- Contrat à Durée Déterminée
- A compter du 1<sup>er</sup> juillet jusqu'au 30 novembre 2025
- Temps Complet - 35 h par semaine.

**RÉMUNÉRATION :**

- Classification : B-265 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 1891,39 €

**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :**

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

**Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 31/05/25 à :**

**Madame Christelle TAQUET PELLOIS**

**emploi@laliguenormandie.org**

