

OFFRE D'EMBAUCHE

SECOND·E DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : Tourlaville (50)

MISSIONS :

- Préparation des repas dans le respect des consignes du responsable de cuisine et des normes d'hygiène
- Mise en place pour le service
- Réception des marchandises, dépaquetage, stockage
- Enregistrement des sorties de stocks
- Garantie de la propreté de la cuisine et ses périphériques : chambres froides, réserves et vestiaire
- Veille des chambres froides (température...)
- Plonge : lavage, essuyage et rangement de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
- Respect des démarches HACCP

COMPÉTENCES :

- Connaître et respecter les mesures d'hygiène,
- Etre capable de travailler en équipe,
- Etre autonome et responsable dans ses fonctions,
- Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation,
- Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli.

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Pas de diplômes spécifiques requis
- Connaissances des normes HACCP souhaitées

TYPE DE CONTRAT :

- CDD saisonnier – 35h
- Prise de poste dès que possible et jusqu'au 2 novembre 2025

RÉMUNÉRATION :

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

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 23/05/2025 à :

Madame GASCOIN Laetitia
emploi@laliguenormandie.org

