

OFFRE D'EMBAUCHE

CUISINIER·E

LIEU DE TRAVAIL : Tourlaville (50)

MISSIONS :

- Organiser et gérer l'ensemble du processus de production avec l'ensemble de l'équipe
- Elaborer les menus et les faire valider par le directeur du centre
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Gérer l'approvisionnement et les commandes dans le cadre d'un budget défini
- Assurer la réception, la vérification et le stockage des marchandises
- Avoir une démarche éco responsable (maîtrise de consommations, réduction et tri des déchets, favoriser les circuits courts et les produits issus de l'agriculture biologique ou certifiés...)
- Assurer le management des équipes et assurer la répartition des tâches au sein de l'équipe sous la supervision du directeur de centre

COMPÉTENCES :

- Maîtrise des techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- 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
- Etre rigoureux·se et résistant·e au stress
- Connaissance de base sur les allergies alimentaires

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Pas de diplômes spécifiques requis
- Expérience similaire demandée (5 ans)
- Connaissances des normes HACCP souhaitées

TYPE DE CONTRAT :

- CDI
- Temps complet
- Prise de poste début novembre

RÉMUNÉRATION :

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

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 18/10/2025 à :

Madame GASCOIN Laetitia
emploi@laliguenormandie.org

