

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 nous accueillons des familles durant les vacances scolaires, des enfants en classes de découvertes et des groupes. Au sein du centre, vous devrez :

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

PROFIL :

- Organisé·e
- Créatif·ve
- Esprit d'équipe, polyvalence, vision engagée de la cuisine

COMPÉTENCES :

- Expériences similaires
- Savoir s'adapter à la cuisine traditionnelle offerte en classes de neige et celle proposée aux familles
- Apprécier le travail en équipe

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS : Niveau BAC PRO

TYPE DE CONTRAT :

- CDD saisonnier
- A compter du 14/12/2025 jusqu'au 03/04/2026
- 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
- Avantages : hébergement et restauration sur place possibles / CSE (réductions tarifaires, participation mutuelle...)

*La qualité des repas et la variété des pique-niques doivent continuer à être un vrai bonheur pour tous les convives.
Si vous aimez la convivialité, la bonne cuisine, votre place vous attend dans une cuisine bien équipée et lumineuse.*

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 30/10/2025 par mail à :

Margaux COLLAS & François DELATRE
emploi@laliguenormandie.org

