

OFFRE D'EMBAUCHE

CUISINIER·E

LIEU DE TRAVAIL : Lion sur Mer (14)

MISSIONS :

Au sein d'un centre de tourisme en bord de mer (vacances groupes, classes découvertes), vous devrez :

- Confectionner les repas (midi et soir) / Etablir des menus en lien avec le ou la responsable d'hébergement
- Mettre en place et dresser pour le service (60 personnes / menu unique)
- Entretenir la cuisine et les appareils de cuisson et de froid
- Travailler en coopération avec une équipe
- Commander, réceptionner les produits (dé cartonnage, stockage...) et approvisionner
- Respecter les démarches HACCP (veille des chambres froides, relevé de T° etc...)

COMPÉTENCES :

- Capacité à travailler en équipe, communiquer
- Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation
- Être autonome et responsable dans ses fonctions
- Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli
- Des connaissances en cuisine « durable » (mise en œuvre de la « loi Egalim »)

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- CAP, BEP de cuisine (ou équivalent) BAC Pro
- Une expérience dans ce type d'établissement serait un plus

TYPE DE CONTRAT :

- CDD du 26/02/2026 au 03/04/2026 puis du 27/04/2026 jusqu'au 29/06/2026
- Temps complet - 35H par semaine

RÉMUNÉRATION :

- Classification : D-305 de la CCN- ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 2184,99€

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Avantage : **Hébergement possible sur place** / Restauration sur place / CSE (réductions tarifaires...)
- Poste à coupure
- Travail en semaine, du lundi au vendredi (sauf 2 weekends)

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 17/02/2026 par mail à :

Monsieur Alexandre NOIR
emploi@laliguennormandie.org

