

OFFRE D'EMPLOI – CUISINIER / CUISINIÈRE EN RESTAURATION COLLECTIVE POUR LA RESIDENCE AUTONOMIE « Le Belvédère »

Dans le cadre de notre service de restauration collective, nous recherchons un(e) cuisinier(ère) motivé(e) et organisé(e) – .

Missions principales

- Préparation et production des repas pour environ 60 couverts par jour
- Élaboration des repas chauds et froids
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Gestion des stocks et participation aux commandes
- Confection des menus
- Gestion du budget
- Entretien du matériel et des locaux de cuisine
- Travail en lien avec l'équipe de restauration et le personnel de la résidence

Profil recherché

- Expérience en restauration collective appréciée
- CAP/BEP Cuisine souhaité
- Connaissance des normes HACCP
- Sens de l'organisation et autonomie
- Capacité à travailler en équipe
- Bienveillance et respect du public accueilli (seniors)

Conditions de travail

Poste à temps complet
Horaires réguliers
Travail du lundi au vendredi
Pas de service le soir ni le week-end
Environnement de travail stable et convivial

Type de contrat

CDD de 6 mois renouvelable à temps complet (35h)

Poste à pourvoir à compter du mois d'octobre.

Rémunération

Selon expérience et grille applicable

Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) à :
grh@chauffailles.fr - CCAS 7 place de l'hôtel de ville – 71170 CHAUFFAILLES