

14, Rue des Lilas
85700 Pouzauges
Tél : 02 51 57 04 92
Télécopie : 02 51 57 00 91
E-mail : rh@lescollines.fr

RECRUTE

Cuisinier

Missions principales:

- Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas dans le respect des régimes alimentaires et textures
- Met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire.
- Réalise en particulier les préparations relevant de sa partie (légumes, poissons, viandes, sauces...).
- Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité.
- Dans certains cas, élabore de nouvelles recettes.
- Peut participer à la conception des menus, le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production.
- Peut encadrer des stagiaires
- Travaille en coordination avec le personnel de service à table
- Veille en permanence à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Participe comme chaque membre du personnel à la vie de l'établissement

Conditions d'exercice :

- Vous exercez votre activité suivant un planning de travail incluant les weekends et jours fériés.
- Vous travaillez seulement 1 weekend sur 3 , vous faites des horaires continus

Profil recherché :

- Connaissance des règles d'hygiène en restauration collective, HACCP
- Conscience professionnelle
- Goût du travail en équipe
- Rigueur, organisation, autonomie, adaptation
- Polyvalence
- Disponibilité
- Qualités relationnelles
- Expérience en collectivité souhaitée

Diplôme exigé : CAP/BEP Cuisine/Service Restauration

Nombre de postes à pourvoir : 1Emploi à tempscomplet (35h hebdomadaire)

Situation : Emploi statutaire Fonction Publique Territoriale
Poste à pourvoir en recrutement contractuel,

Rémunération : Salaire indiciaire Fonction Publique Territoriale

Poste à pourvoir dès que possible

Lettre de motivation et CV à adresser dès que possible:

Madame Anne LAMOUREC, Directrice
Résidence Les Collines – 14, rue des Lilas
85700 POUZAUGES
rh@lescollines.fr/Tél : 02 51 57 04 92