

CUISINIER H/F

Description du poste

Vacances ULVF, acteur en expansion du Tourisme Social : Villages Vacances et Camping, recrute pour son village "Le Domaine de l'Olive" un/une cuisinier(ère).

Vos missions:

Assurer l'élaboration et la distribution des plats

- Réaliser les recettes à partir des fiches techniques sous les ordres du chef et/ou du second
- Assurer la confection des menus (cuisson, assemblage, finitions, dressage)
- Découper les viandes et les poissons
- Assurer le suivi des quantités et recharges si nécessaire des buffets chauds et froids
- Contrôler le dressage et la présentation de plats réalisés par les commis de cuisine.

Assurer la conformité aux dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et sécurité alimentaire

- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur (HACCP)
- Assurer la propreté de la cuisine et de ses équipements
- Appliquer et faire appliquer de façon permanente le débarrassage, le nettoyage l'entretien et le rangement

Poste logé, nourri du 01 juin au 30 septembre 2022

Poste ouvert aux personnes en situation de handicap

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Salaire : 1 727,60€ par mois