



Offre d'emploi



CUISINIER

CDI (Contrat à Durée Indéterminée)



Durée : Temps plein - 35h00

Salaire : 1791 € / mois

Avantages : Possibilité de loger sur place - repas compris

Mission : Le Chef de cuisine définit, met en œuvre et supervise la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, pré commandes de produits...) de l'établissement, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires. Il organise le travail de l'équipe de cuisine.

L'activité peut s'exercer en horaires fractionnés, les fins de semaines, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - normes HACCP) est exigée.

Infos complémentaires

- Les conditions d'emploi sont définies par la Convention Collective Nationale de l'Animation (1518) et précisées par la fiche de poste et le contrat de travail.
- Mobilité requise - vous exercerez vos fonctions sur les centres de VARS de La Londe.

Expériences dans les mêmes fonctions souhaitées.

Compétences :

- Prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement ;
- Peut cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes...) ;
- Savoir élaborer des plats, des menus ;
- Manager les personnels ;
- Contrôle des repas.

Lieux : Vars (05) et La Londe (83)