

07/03/2022

ANNONCE – POSTE À POURVOIR

FOYER LES « EDUENS » À CHÂTEAU-CHINON RECRUTE 1 COMMIS DE CUISINE (H/F) CDI Temps plein

Dans un foyer de vie accueillant 33 adultes en situation de handicap mental, en collaboration avec le Chef de Cuisine vous élaborez et confectionnez des repas en tenant compte des besoins et des attentes du public desservi, et ce dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Missions :

- Vous assurez la production et la mise en température d'environ 80 repas par jour en deux services, en anticipant le service du week-end (établissement ouvert 365j/an).
- Vous pouvez être amené à confectionner des repas froids pour des sorties extérieures.
- Vous pouvez être amené à la conception et la préparation des buffets thématiques dans le cadre de manifestations festives.

Profil :

- Diplôme de cuisinier
- Formation HACCP
- Organisation et rigueur
- Créativité culinaire
- Qualités relationnelles requises, capacité à travailler en équipe interdisciplinaire

Conditions :

- Nature du contrat : CDI temps complet (35h) – **Poste à pourvoir au 1^{er} avril 2022**
- Horaires du lundi au vendredi
- Rémunération selon la grille de la CC66
- Poste basé à Château-Chinon
- **Poste soumis à l'obligation vaccinale.**

Envoyer CV+ lettre manuscrite de motivation à
Mme la Responsable des Ressources Humaines
Sauvegarde 58- Siège Social
21 rue du Rivage, 58000 Nevers
Mail : recrutement.rh@sauvegarde58.org