

Escale et Habitat
Résidence Habitat Jeune et Ethic Etapes Val de Loire
Recrute pour son restaurant associatif – 400 couverts jours

Un cuisinier

Missions principales

Elaborer et confectionner les repas, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Confectionner les repas : petit déjeuner - panier repas- entrée – dessert – chaud

Assurer le service, selon les consignes du chef de cuisine

Participer à l'élaboration des menus

Participer aux diverses tâches de la cuisine : plonge, nettoyage, rangement...

Compétences et savoir faire

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - HACCP

Connaissance dans l'élaboration des repas

Connaissance de l'utilisation des équipements de cuisine

Connaissance des règles diététiques de base

Polyvalence dans les tâches de restauration

Savoir-être

Capacité à travailler en équipe et autonomie dans la réalisation des tâches

Faire preuve de réserve et de discrétion quant à la situation des usagers et des jeunes.

Participer, par son attitude, à la qualité de l'accueil et du service rendu

Environnement et conditions du travail

Travail en coupure et le week-end par roulement

Utilise les matériels spécifiques à la restauration

CDD remplacement maladie –

Poste à temps complet : 35 heures hebdomadaire

Salaire : emploi repère N° 7 de la convention collective nationale des foyers de jeunes travailleurs + prime annuelle

Date d'embauche : immédiate

Envoyer CV et lettre de candidature à

Monsieur le Directeur

Escale et Habitat

BP 758

37 rue Pierre et Marie Curie

41007 Blois Cedex

b.morin@escalehabitat-blois.fr