
Profil de poste

Intitulé de l'emploi référence

CUISINIÈRE/CUISINIER

Lieu de l'emploi

Maison ARVEL à Bully(42)

Définition synthétique

Concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Activités principales

- Elaborer des menus.
- Confectionner des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires.
- Gérer les approvisionnements, les achats et les équipements.
- Participer au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises.
- Réaliser des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux)
- S'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus **Formation prévue sur place : hygiène HCCP**

Le poste est principalement un poste de cuisinier sur le site de Bully pour les séjours organisés par l'association ARVEL. Il comporte un travail en amont : préparation des menus en lien avec les directeurs des séjours, passage et réception des commandes. (aide possible)

Puis la cuisine sur place en fonction des plannings des séjours (midi et soir), lavage du matériel de cuisine, de la cuisine et des annexes (réserves et autres matériels utilisés).

Présence sur place : le salarié pourra prendre ses repas et si besoin être logé, gratuitement, sur son lieu de travail.

Savoir-être

- Être rigoureux
- Être autonome
- Capacité d'adaptation
- Réactivité

Contrat :

CDD 12 semaines à partir du 2 mai 2022

35h du lundi au vendredi

Salaire à négocier (base 12 € /h)