

L'ALEFPA recrute pour la MECS du RESAC, établissement accueillant des enfants en difficulté sociales et familiales (51) :

Un(e) Cuisinier(e)

En CDD à temps plein (35h)
Poste à pourvoir dès que possible
Lieu principal de travail : Reims (51100)
Rémunération selon CCN66

MISSIONS

Placé(e) sous la responsabilité du cuisinier principal, vous aurez pour principales missions :

- La préparation et la confection des repas,
- La préparation des commandes, contrôle des livraisons, des stocks,
- Le suivi des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Le nettoyage du poste de travail et l'évacuation des déchets,
- La participation à la démarche qualité/à l'amélioration du service.

Travail un week-end sur deux.

Amplitude allant de 8 heures à 20 heures (2 services) et au-delà par nécessité de service.

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme de niveau 3 : BEP ou CAP ou équivalent Cuisine exigé + une expérience en cuisine serait appréciée,
- Capacité d'adaptation et disponibilité,
- Maîtrise technique de la confection de repas en collectivité,
- Maîtrise des normes HACCP,
- Maîtrise de l'informatique souhaitée,
- Savoir travailler en autonomie,
- Rigoureux,
- Aptitude physique,
- Permis B souhaité.

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à :
Mr Le Directeur - Dispositif Marne / Aube
Par voie postale : RESAC - 3 rue Dumont d'Urville - 51100 REIMS
Ou par mail : bdidion@alefpa.fr

