

FICHE DE POSTE

Cuisinier ou cuisinière : jusqu'au 31/08/2026

La cuisine confectionne chaque jour environ 220 repas. Placé sous l'autorité du responsable de cuisine, vous assurerez les missions suivantes :

Missions/conditions d'exercice :

- assurer la production des préparations culinaires en liaison chaude à partir de fiches techniques conformément à l'organisation et à la réglementation (HACCP, loi Egalim).
- garantir l'entretien des locaux et des matériels selon les règles d'hygiène.
- remplacer le chef de cuisine pendant ses congés.

Profils recherchés :

- formation CAP BEP ou équivalent.
- expérience exigée en restauration collective.
- maîtrise des procédures HACCP.
- rigueur et sens de l'organisation.
- maîtrise de l'outil informatique