L'Association ATOUT-BRENNE

130 salariés gérant 7 établissements et services (330 usagers)

RECHERCHE
Cuisinier
EN CDD TEMPS PLEIN
POUR LA CUISINE CENTRALE ASSOCIATIVE

Convention Collective du 15/03/66

Profil

Vous savez cuisiner, vous posséder un CAP cuisine (niveau 3 ; anciennement niveau V) ou vous êtes étudiant en cuisine et vous avez une bonne connaissance dans le secteur de la cuisine.

Vous voulez travailler sur une qualité gustative d'une cuisine traditionnelle réalisée avec des produits de qualité et de proximité mais dans une restauration collective, vous pouvez être intéressé par notre poste de cuisinier remplaçant sur les temps de vacances scolaires

Vous ne travaillerez pas le WE.

Missions :

Placé(e) sous l'autorité du Chef cuisinier vous aurez pour principales missions :

- Préparer des repas en respectant les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire en accord avec le plan Alimentaire
- Préparer les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats (épluchage, taillage…)
- Respecter les régimes alimentaires
- Réaliser les plats (doser les ingrédients, mettre en cuisson, assembler les différents condiments)
- Vérifier les préparations culinaires avant envoi (gout, cuisson, assaisonnement…)
- Conditionner les mets pour le service et/ou pour la livraison
- Assurer la livraison des plats pour les structures extérieures en respectant les normes d'hygiène
- Réaliser la plonge de la batterie de cuisine et aider au nettoyage de la vaisselle du service
- Participer au nettoyage de la cuisine et des réserves
- Veiller au respect des horaires de distribution des repas
- Veiller au respect des normes d'hygiène, du plan de maîtrise sanitaire et de la sécurité en cuisine (PMS, HACCP)
- Assurer une gestion des déchets et des gaspillages
- Savoir s'adapter aux événements associatifs (CA, Kermesse, …)

Capacités liées au poste :

- **Savoir organiser méthodiquement son travail en fonction de consignes orales ou écrites**
- **Être capable d'adapter son comportement et son langage à un public ou à une situation spécifique**
- **Savoir travailler en autonomie et s'adapter**
- **Mener les actions correctives et en rendre compte à son responsable**
- **Être Rigoureux, méthodique**
- **Faire preuve de discrétion**

Convention Collective du 15/03/1966
Poste à pourvoir au 30/06/23
Temps plein CDI (35 heures)

Candidatures (lettre de motivation + CV) à adresser à :

Mr PORCHER Directeur HSE / Gestion Patrimoniale
Association Atout-BRENNE
14 Rue Blaise Pascal
36300 Le BLANC.
contact@atout-brenne.fr

- ***Date limite des candidatures 26/06/23***