Cuisinier

Dès que possible | Contrat de Travail Temporaire 17.50h/sem

Description du poste

- Préparer des repas équilibrés et variés pour les résidents en respectant les contraintes alimentaires spécifiques (régimes, allergies, etc.).

Profil recherché

- Expérience en restauration collective, de préférence dans le secteur social ou médico-social. - CAP cuisine - Connaissance des régimes alimentaires spécifiques (ex. : diabète, allergies, etc.). - Maîtrise des normes HACCP. - Sensibilité aux enjeux sociaux et capacité à interagir avec des publics en difficulté. - Dynamisme, autonomie, et capacité à travailler en équipe.

Missions

- Epluchage, coupe, confection et cuisson selon les normes d'hygiène et de sécurité. - Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec la coordinatrice logistique. - Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). - Encadrer et accompagner les résidents lors d’ateliers culinaires participatifs, afin de favoriser leur autonomie et leur réinsertion. - Assurer l’entretien quotidien de la cuisine et des équipements

Établissement

ONM RUE SAINT MAUR

75 RUE SAINT MAUR

Rouen (76000)

Association : Oeuvre Normande des Mères ONM

Horaires

• Poste à mi-temps (17.5 heures par semaine)

• Horaires réguliers avec travail un samedi sur deux.

Lieu de mission

76000 ROUEN

Publics accueillis

Adultes en difficultés sociales et/ou familiales