

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. - 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