Cuisinier

Du 21/12/2026 au 31/12/2026 — Contrat à Durée Déterminé 35h/sem

Description du poste

- Réaliser les préparations culinaires des repas du midi et du soir dans le respect des menus et des recettes prédéfinis, en veillant à respecter les régimes alimentaires. - Assurer le nettoyage, la désinfection et l'entretien des locaux et matériels de cuisine con-formément aux règles de sécurité, normes HACCP et protocoles liés au domaine d'activité. - Assurer l'approvisionnement en produits alimentaires : commandes (en lien avec le prestataire extérieur de restauration), réception, rangement. - Rendre compte à son supérieur hiérarchique.

Établissement

FH BLAINVILLE SUR ORNE

25 rue toussaint louverture

Blainville-sur-Orne (14550)

Association : APAEI DE CAEN

Horaires

Les informations ne sont pas renseignées.

Formation(s)/diplôme(s) souhaité(s)

CAP Cuisine

Lieu de mission

25 rue toussaint louverture 14 550 BLAINVILLE SUR ORNE

Publics accueillis

Adultes en situation de handicap