



Cuisinier

Dès que possible

Contrat de Travail Temporaire 35h/sem

Description du poste

Production du froid : • Entrées • Fromages • Desserts
Production des Mixés : Un accompagnement sera fait lors de l'intégration et progressivement
Production du Chaud : • Cuisson des viandes • Cuisson des légumes A savoir : toutes les productions sont accompagnées de fiche technique en aide à la production
Nettoyage de la cuisine, plonge vaisselle et livraison pour Vernantes et Chemillé (permis B obligatoire)
Toutes les équipes sont en constante rotation dans la cuisine et participe à toutes les tâches d'une journée

Établissement

IME Vallée de l'Anjou

19 rue de la Grellière

Vernantes (49390)

Association : ALAHMI

Horaires

• 35h/semaine. Horaires : 7h-14h30 (30 minutes de repas)

• 1 Week-end sur trois

• Poste à pouvoir au plus tôt

Rythme de travail
Semi-internat (7h-21h)

Lieu de mission

VERNANTES