



Cuisinier

À partir du 18/05/2026

Contrat à Durée Indéterminée 35h/sem

Description du poste

? Diplômé CAP Cuisine minimum, Bac professionnel cuisine (souhaité), ? Capacité à réaliser de la cuisine traditionnelle, ? Contrat à Durée Indéterminée à compter du 27 avril 2026, ? Poste à temps plein, ? Horaires de travail : du lundi au vendredi : 7 heures/jour, ? Rémunération suivant convention collective du 15 mars 1966, soit 2 092,00 euros brut mensuel pour un temps plein débutant.

Profil recherché

- Prend en charge la responsabilité de la cuisine en cas d'absence de la cheffe cuisine, - Rend compte à la cheffe cuisine de son activité,

Missions

- Assiste la cheffe cuisine dans certaines activités : gestion des approvisionnements, gestion administratives, élaboration des menus ... - Planifie et répartit les activités entre les membres de l'équipe en fonction des tâches à réaliser, - Maîtrise la fabrication en liaison chaude et froide, le refroidissement rapide, la conservation et la distribution des repas, - Veille au nettoyage des locaux (laboratoire, chambre froide et zones de stockage), dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP), - Apporte sa contribution à l'évaluation de la qualité de la prestation servie, - Assure les différentes tâches transversales du service : plonge, distribution des plats, entretien des locaux cuisine ..., - Contribue, dans le cadre de l'engagement institutionnel au tri des ordures ménagères, - Participe à l'évaluation des risques d'une manière générale

Établissement

Pôle Enfance PFS LES CHESNAIES

5 rue des CHESNAIES

Angers (49000)

Association : ASSOCIATION LES CHESNAIES

Horaires

Les informations ne sont pas renseignées.