

>> Les entreprises du territoire recherchent :

CUISINIER – restaurant collectif (H/F) >> [Ref.1084]

Sous la responsabilité d'un chef d'équipe et d'un gérant, vous rejoignez un restaurant collectif qui prépare 4000 repas par jour. **Dans le cadre d'un développement d'activité**, le (la) cuisinier(ère) assurera la préparation des repas, en priorité pour les portages à domicile et les EHPAD.

Vous serez en charge de :

- Préparer les entrées, plats et desserts selon les fiches de production
- Assurer l'emballage des préparations finies
- Filmer, étiqueter et dispatcher les préparations sur les tournées
- Contrôler les températures et remplir les fiches de traçabilité
- Nettoyer et désinfecter les postes de travail et les locaux, selon les normes HACCP et le GBPH.
- Participer à la plonge et au rangement en cas de besoin.

PROFIL RECHERCHE :

CAP dans le domaine de la cuisine

Expérience en restauration collective / restauration commerciale indispensable

- Maîtrise des **outils de cuisine**
- Connaissance des **normes HACCP** et des **bonnes pratiques d'hygiène**.

CONTRAT : CDI

- Temps plein 35 heures – de 7h à 14h 30
- 5 jours semaine du lundi au vendredi, hors jours férié
- Poste à pourvoir sur Août ou Septembre.

LIEU : SAIX

REMUNERATION : selon profils et expérience

13ième mois au bout de 12 mois de présence cumulée

Prime d'intéressement l'année suivante

Mutuelle d'entreprise

POUR POSTULER :

> Envoyez votre CV à : emploi@communautesoragout.fr en indiquant la référence de l'offre.

Plateforme Emploi Sor & Agout

La Plateforme Emploi Sor & Agout est joignable au : **06 69 19 06 56** et **tous les jeudis, hors vacances scolaires, de 14h à 16H30** au siège administratif de la **CCSA** (550 Chemin des héronnières - 81700 Saïx).