

>> Les entreprises du territoire recherchent :

CUISINIER – restaurant collectif- Expérimenté (H/F) >> [Ref.2012]

Une entreprise de restauration collective recherche un(e) cuisinier(ère) expérimenté(e).

Au sein de cette structure, où 4 000 repas sont préparés quotidiennement, vos missions consisteront à participer à la production des repas tout en garantissant le respect des normes HACCP et des bonnes pratiques d'hygiène.

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 (2 ans)

- Maîtrise des outils de cuisine
- Autonomie dans la préparation des plats.
- Connaissance des normes HACCP et des bonnes pratiques d'hygiène.
- Rigueur, sens de l'organisation et respect des procédures.
- Capacité à travailler en équipe et à s'adapter aux contraintes de production.

CONTRAT : CDI – temps partiel

- **28h / semaine**
- Lundi, Mardi, Mercredi et Vendredi *Les jours fériés ne sont pas travaillés*
- De 7h à 14h 30 (pauses)

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).