

## OFFRE D'EMPLOI INTERNE (CCN 66)

**ETABLISSEMENT** : IMP Judith Surgot

**LIEU DE TRAVAIL** : IMP Judith Surgot

**POSTE A POURVOIR** : Chef cuisinier  
ou commis cuisine

**DATE** : dès que possible 1 mois  
renouvelable

**N° INTERNE DE POSTE DE TRAVAIL** : 02-0023

**EMPLOI** : Chef cuisinier ou commis de cuisine

**QUALIFICATION** : selon diplôme agent technique, ASI ou ouvrier qualifié

### **MODALITES DU CONTRAT** :

**Type de contrat** : CDD  CDI  Temps complet  Temps partiel

**Temps de travail** : 1 ETP  0.75 ETP  0.50 ETP  Autres :

**Organisation des horaires** : Hebdo  Aménagement sur l'année  Forfait

Internat  Externat

### **MISSIONS** :

Travail en binôme méthode HACCP (1 liaison froide/1 liaison chaude)

Réalisation des plats et textures modifiées (environ 80/jour)

Responsable de la production, commandes, réception, stockage

Responsable de l'application des procédures de nettoyage

Suivi du matériel cuisine

**Formation initiale ou complémentaire demandée** : connaissance HACCP

**Expérience souhaitée** : expérience en cuisine collective

**Autres conditions nécessaires** :

**Adresser lettre de motivation + CV à** :

Elsa NOWAK – Directrice – [impjudithsurgot@arimc-ra.org](mailto:impjudithsurgot@arimc-ra.org)

IMP Judith Surgot – 3 Chemin des Cytises – 69 340 FRANCHEVILLE

Signature de la Directrice Générale  
Valérie LÔCHEN

Signature de la Directrice d'Établissement  
Elsa NOWAK

Date de diffusion (à l'affichage durant un mois à partir de la diffusion) : 31/5/2016