

OFFRE D'EMPLOI INTERNE (CCN 66)

ETABLISSEMENT : HAUT DE VERSAC

LIEU DE TRAVAIL : SAINT LUPICIN

POSTE A POURVOIR : CUISINIER (E)

DATE : Semaines 30, 31 et 32

N° INTERNE DE POSTE DE TRAVAIL : 23 1780

EMPLOI : CUISINIER (E)

QUALIFICATION : CUISINIER (E)

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 :

Sous la responsabilité du chef de cuisine, vous assurez la préparation des plats conformément aux menus prévus dans le respect des prescriptions de régimes et de textures ainsi que le nettoyage et la désinfection du matériel utilisé et des équipements.

Compétences :

- Connaissances en cuisine et diététique,
- Maîtrise des normes HACCP et des exigences de traçabilité des produits et températures,
- Gestion des imprévus, anticipation, capacité à travailler en équipe (cuisine & aide hôtelier) ainsi qu'avec les équipes pluridisciplinaires de l'établissement,
- Connaissances des méthodes de préparation des textures modifiées appréciées.

Formation initiale ou complémentaire demandée :

CAP, BEP ou équivalent souhaité. Domaine : cuisine

Expérience souhaitée :

Débutant accepté

Autres conditions nécessaires :

Permis B.

Travail, 1 week-end / 3 en moyenne en horaire de coupé.

Adresser lettre de motivation + CV à :

Mme Virginia PESENTI

Directrice de l'Etablissement « LE HAUT DE VERSAC »

2 Rue de l'ESPOIR

39170 SAINT LUPICIN

Signature de la Directrice Générale
Valérie LÖCHEN



Signature du Directeur (rice) de l'Etablissement

Pour Madame La Directrice
et par délégation



Date de diffusion (à l'affichage durant un mois à partir de la diffusion) : 13/07/2016