



La ville d'Aubervilliers recherche 1 chef de cuisine pour son centre de vacances à ARRADON dans le golfe du MORBIHAN.

RATTACHEMENT :

Direction Enfance Jeunesse

MISSION

Fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective pour des séjours de vacances de 15 jours accueillant 80 personnes (enfants/jeunes/adultes) et 1 semaine pour l'accueil d'un groupe de 30 seniors et d'un séjour de 24 enfants , soit 5 semaines de pension complète .

ACTIVITES :

Elaboration des menus avec le Directeur /trice du séjour

Supervision des Commandes des matières premières et achats nécessaires avec l'économiste sur place

Confection des plats du jour avec le cuisinier

Préparation des pique-niques et barbecues

Gestion du protocole HACCP

Réception et contrôle des denrées alimentaires

Entretien et désinfection de la cuisine

Vérifier et s'assurer du bon fonctionnement des matériels et équipements de la cuisine

Encadrement du second de cuisine

CONNAISSANCES ET CAPACITES :

Commande et achats denrées alimentaires et indicateurs de qualité

Techniques culinaires adaptées à la restauration collective

Règles et consignes d'HSCT

Allergies alimentaires et prise en compte des PAI

Présentation et décoration des plats

PROFIL :

- Diplôme : CAP cuisine , BEP cuisine, Bac PRO Cuisine
- Expérience en centre de vacances indispensable
- Adaptabilité et disponibilité
- Etre force de propositions

CONDITIONS DU POSTE :

- Cadre d'emploi : adjoint technique catégorie B
- Poste à pourvoir à partir du vendredi 10 juillet au Dimanche 16 août 2026 inclus
- 44H00 semaine sur 6 jours, soit 2 830€ Brut [74,46€ /Jour]
- Hébergement sur place dans studio
- Lieu du travail : Le Castel Solère 1 allée Denis Papin 56610 ARRADON

POUR POSTULER

Envoyer CV et lettre de motivation à l'attention de Madame Le Maire à l'adresse suivante :

<https://aubervilliers.gestmax.fr/apply/894/5>

