



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

RATTACHEMENT :

Direction Enfance Jeunesse

MISSION

Seconder le chef de cuisine dans la fabrication 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 :

Confection des plats du jour avec le chef cuisinier
Préparation des pique-niques et barbecues
Gestion du protocole HACCP
Entretien et désinfection de la cuisine
Remplacement du chef de cuisine 1 fois semaine

CONNAISSANCES ET CAPACITES :

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
Règles de propreté et techniques d'entretien

PROFIL :

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

CONDITIONS DU POSTE :

- Cadre d'emploi : adjoint technique catégorie C
- Poste à pourvoir à partir du Lundi 13 juillet au Dimanche 16 août 2026 inclus
- 41H00 semaine sur 6 jours, soit 2 468 € Brut [70,53€ /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/892/20>

