

L'AGAPEI RECRUTE !

Un Cuisinier en restauration rapide (H/F) CDD 6 mois - Temps partiel (0.57 ETP)

Nous recherchons pour l'ouverture prochaine de notre saladerie – salon de thé, attachée à notre ESAT situé à Albi, un cuisinier en restauration rapide pour garantir le service du midi du lundi au vendredi.

MISSIONS

- Elaborer des recettes et menus en adéquation avec l'offre de l'établissement (salade, tartes sucrées-salées, desserts...)
- Réaliser les recettes et plats élaborés dans le menu
- Préparer une liste de produits et leur sélection parmi différents fournisseurs ou marchés
- Gérer l'approvisionnement et les commandes ; les réceptions & contrôle qualité des marchandises, le rangement et le suivi du stock
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité - HACCP
- Collaborer avec l'équipe (moniteur d'atelier et travailleurs en situation de handicap)

PROFIL

- CAP Cuisine
- Expérience préalable dans la restauration
- Maîtrise des démarches et règles d'hygiène
- Qualités relationnelles, esprit d'équipe et ouverture d'esprit

STATUT / AVANTAGES

Lieu de travail : Albi

Horaires de travail : du lundi au vendredi de 09h00 à 13h00

Convention Collective du 15 mars 1996 - Coefficient selon expérience

Mutuelle d'entreprise – Œuvres sociales du CSE

PIECES A FOURNIR :



Lettre de motivation



Curriculum vitae

Demande à adresser avant le 14/10/2024 à :

Mme la Directrice de l'Unité de Gestion Albi-Gaillac
71 rue André Ampère
81000 Albi

Ou via notre site Internet : www.agapei.asso.fr

Ou par mail à : ug-albigaillac@agapei.asso.fr



Scannez-moi !

