

## RECRUTE

Pour son centre de vacances « Ermitage Jean Reboul »

**1 commis de Cuisine (H/F)**  
CDD temps partiel ( 0.85 ETP)  
Du 10 juin au 30 septembre 2022  
CCN ECLAT

- Capacité d'accueil : 71 places dont 36 accessibles à un public en situation de handicap physique
- Nombre de salariés établissement : 3 permanents
- Lieu : St Maurice en Trièves (38650)
- Mission de l'établissement : hébergeur et organisateur de séjours adaptés
- Salaire indicatif de départ brut mensuel sur la base de 35 heures : 1560 €

### Profil du poste :

Sous la responsabilité opérationnelle du cuisinier, le commis de cuisine assure la finition des repas du midi et du soir dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et assure la vaisselle.

### Vos principales missions seront :

- Préparer, cuisiner des plats sous la direction du cuisinier
- Intervenir lors de la finition des plats et contrôler leur qualité.
- Réaliser la plonge, le nettoyage des locaux

### Compétences requises :

- Une expérience dans le domaine de la restauration collective est souhaitée.
- Capacité à s'inscrire dans une démarche de travail en équipe.
- Sens de l'organisation et rigueur.
- Esprit de concertation
- Acceptation de la différence au regard de la clientèle

Prise de poste : 10 juin 2022

CV + Lettre de motivation à :

Monsieur le Directeur

Centre de vacances « Ermitage Jean Reboul »

2918 route des Alpes

38930 St Maurice en Trièves

direction@ermitage-jean-reboul.fr