

## RECRUTE

Pour son centre de vacances « Ermitage Jean Reboul »

### 1 Second de Cuisine (H/F)

CDD temps plein

Du 20 mai au 25 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 : 1780€

#### **Profil du poste :**

Sous la responsabilité opérationnelle du responsable de la cuisine de l'établissement, le second de cuisine est l'assistant du responsable de cuisine, celui qui le remplace en son absence il participe avec le responsable cuisine à l'élaboration des menus, la gestion de l'économat, la production de l'ensemble des repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité,

Vos principales missions seront :

- Remplacer le responsable cuisine lors de ses absences
- Préparer, cuisiner les plats, gérer les stocks,
- Respect des régimes alimentaires et/ou intolérances
- Réceptionner et contrôler les approvisionnements,
- Assurer le nettoyage et l'entretien du matériel de la cuisine.
- Assumer les normes d'hygiène et appliquer la méthode HACCP

#### **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

#### **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