



Recrute :
1 CUISINIER (F/H)
Poste à pourvoir immédiatement
en CDI
à temps complet

Pour sa RESIDENCE SOCIALE
de GRAY (70100)

❖ **Missions principales :**

- Assurer la production et la distribution des repas en nombre suffisant et adapté à l'effectif quotidien en ayant le souci permanent de la qualité de la prestation.
- Coordonner et superviser les personnels et les activités placés sous sa responsabilité.
- Respecter et veiller au respect des règles et procédures d'hygiène, de sécurité (des hommes et alimentaire - HACCP), et de développement durable (tri sélectif et évacuation des déchets).
- Assurer les contrôles et veiller à la traçabilité et la bonne tenue des registres (température, produits alimentaires, plan de maîtrise sanitaire, ...)
- Veiller à l'entretien et au nettoyage des locaux ainsi que le contrôle technique des équipements et matériels
- Veiller à un bon niveau d'information et de collaboration des équipes avec la cuisine centrale

❖ **Profil :**

- ❖ CAP ou BEP Cuisine
- ❖ Expérience de 3 ans minimum dans un poste équivalent
- ❖ Disposer de solides connaissances en cuisine, diététique et nutrition.
- ❖ Connaître les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP notamment)
- ❖ Permis B

❖ **Conditions**

- CCN HLA – coefficient de référence 1510
- Horaires annualisés - Postes à temps complet (35H / semaine)
- Jours travaillés : du lundi au vendredi
- Lieu de travail : Gray

Merci d'adresser votre CV + lettre de motivation par courrier ou par e-mail à :

Monsieur SAUVAGEOT Thierry - Directeur Général AFSAME

Pôle Administratif – 9, Avenue de Verdun – 70100 GRAY

thierry.sauvageot@afsame.org