

RECHERCHE CUISINIER(ERE) A TEMPS COMPLET

Activités

Le/La cuisinier(ère) réalise les préparations alimentaires, leur conditionnement, leur stockage, leur distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

Qualités requises

Sens des responsabilités

Représentation de l'image institutionnelle (comportement, attitude et tenue)

Comportement professionnel : loyauté, intégrité, non jugement, ouverture d'esprit, respect, honnêteté

Savoir-faire relationnel : patience, écoute, discrétion

Capacité d'adaptation aux changements d'organisation et aux différentes situations contextuelles

Dynamisme et sens du travail en équipe

Réactivité, aptitude à prendre des décisions / des initiatives dans un périmètre sécurisé de compétences et à en rendre compte

Respect de l'autorité hiérarchique, respect du devoir de réserve, du devoir de discrétion et du secret professionnel

Organisation, méthode et rigueur

Ponctualité

Respect du travail des autres professionnels, coopération pluri-professionnelle

Conditions d'exercice

CDD 6 mois

Poste à pourvoir dès que possible

Rémunération

Entre 2300 et 2600 euros brut

Adresser votre candidature :

A l'attention de Mme MONGAUX MASSE, Directrice

16 rue de la République 76150 MAROMME

Candidature à adresser par mail à l'adresse suivante : rh@traitdunionducailly.fr