

Le CIAS Bresse Haute Seille
recrute :
Un(e) Chef de cuisine - 35 h hebdo

Rattaché au CIAS Bresse Haute Seille composé d'un EHPAD et d'un Foyer Logement et sous la responsabilité du Directeur et de la Directrice Adjointe, le Chef de cuisine sera en charge de :

- La production journalière du menu
- Le service en salle
- Le suivi de la charge de travail des agents
- La gestion des stocks
- Les commandes
- Le respect de la méthode HACCP
- La continuité de service Participe aux réunions d'encadrement
- Réalise des réunions entre collaborateurs

PROFIL

Expérience indispensable de 1 an

Compétences

- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) Cette compétence est indispensable
- Contrôler le dressage des plats Cette compétence est indispensable
- Dresser des plats pour le service Cette compétence est indispensable
- Superviser la préparation des aliments Cette compétence est indispensable
- Veiller au respect des procédures de travail Cette compétence est indispensable

Qualités professionnelles

- Autonomie
- Force de proposition
- Rigueur

Formation : Bac ou équivalent Hôtellerie restauration

Conditions de recrutement :

Statut : contractuel (CDD de 1 mois)

CNAS + Primes

Temps de travail : 35 h hebdomadaires

Résidence administrative : Bletterans

Prise de poste souhaitée : dès que possible

Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer à M. le Président - 01 Place de la Mairie – 39140

BLETTERANS ou par mail : s.grzaslewicz@bressehauteseille.fr

Date limite de candidature : Lundi 23 septembre 2019