

Le CPA Lathus

recrute un(e) chef(fe) cuisinier(ère) de collectivité



- > **Contrat à Durée Indéterminée**
Temps complet (35 heures).
- > **Missions :**
 - participer à l'organisation du fonctionnement général du service restauration avec la direction ou l'économiste ;
 - assurer la production culinaire dans des conditions de sécurité et de qualité alimentaire ;
 - encadrer l'équipe de cuisiniers et d'agents de restauration ;
 - garantir la mise en œuvre du PMS ;
 - participer à l'entretien et au nettoyage du matériel et des équipements ;
 - adapter les menus à la production de notre potager.
- > **Compétences :**
 - connaître des techniques de cuisine, des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des procédures d'autocontrôle ;
 - vérifier des préparations culinaires (qualité, goût, présentation...) ;
 - s'assurer du bon fonctionnement du matériel de cuisine et signaler tout dysfonctionnement ;
 - appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène ;
 - adapter son management aux situations et aux individus ;
 - respecter les impératifs et les délais ;
 - posséder des qualités relationnelles et d'animation, le sens du contact et de l'organisation ;
 - être force de proposition et prendre des initiatives.
- > **Profil :**
 - CAP cuisinier exigé.
- > **Salaire :** indice 300 de la Convention Collective de l'Animation (1896 € brut/mois).

Lettre + CV avant le 15 février 2021 :

par courrier à CPA Lathus - CS 40005 – 86390 LATHUS-ST-REMY

ou par mail à : secretariat@cpa-lathus.asso.fr