

RECRUTE

Pour le FAS Les ESSIS, à Gérardmer Un/ Une chef(fe) de cuisine Poste à pourvoir dès que possible

Conditions d'engagement

- 👉 Type de contrat : CDI.
- 👉 Modalité temps de travail : Temps plein.
- 👉 Spécificités : Permis B exigé.

Profil souhaité

- 👉 Diplôme technique en lien avec la cuisine.
- 👉 Expérience significative en cuisine.

Compétences

- 👉 Rigueur,
- 👉 Maîtrise des techniques professionnelles,
- 👉 Capacité organisationnelle et relationnelle,
- 👉 Esprit de communication dans le cadre d'un travail d'équipe avec l'environnement de travail direct, les collègues, la hiérarchie.

Champs d'exercice de la mission

Le (La) Chef(fe) de cuisine accompagne l'équipe cuisine dans le bon fonctionnement de celle-ci. Il(elle) est l'interlocuteur(trice) privilégié(e) auprès de la direction et du coordonnateur restauration et sait être force de proposition.

Il(elle) élabore les menus dans le respect de l'équilibre alimentaire et s'assure de la satisfaction des résidents et du personnel, et si nécessaire mets en place des actions correctives.

Il(elle) s'assure du bon entretien au quotidien de la cuisine, de son matériel et de ses annexes.

Il(elle) veille au respect des normes d'hygiène (BPH, HACCP) et au suivi de la traçabilité à l'aide des outils en place (Plan de Maitrise Sanitaire).

Il(elle) gère de façon rigoureuse les stocks, réalise les commandes en fonction des besoins réels en privilégiant les produits frais et les circuits courts dans le respect du budget imparti.

Merci d'adresser votre candidature
(lettre de motivation et CV précisant les dates exactes de chaque contrat de travail) par mail, **avant le 28/03/2025**
A Monsieur Jérôme HENRY, Coordonnateur Restauration
Adresse mail : j.henry@f-ms.fr