
Cuisinier (F/H)

Préparer et cuisiner les repas selon les menus établis ;
Réaliser les préparations chaudes et froides ;
Adapter les textures et les régimes alimentaires prescrits ;
Assurer le dressage et le service des repas ;
Veiller au respect des normes HACCP et des bonnes pratiques d'hygiène ;
Participer à la réception et au stockage des marchandises ;
Contrôler la qualité des produits et des préparations ;
Assurer l'entretien du matériel et des locaux de cuisine ;
Travailler en collaboration avec l'ensemble de l'équipe restauration.

Nombre de postes proposés : 1

Période : Du 26/10/2026 au 31/01/2027

CDD

Titulaire d'un CAP Cuisine minimum ;
Débutant accepté ;
Une expérience en restauration collective ou en établissement
médico-social serait appréciée ;
Connaissance des règles d'hygiène alimentaire (HACCP) ;
Sens de l'organisation et rigueur ;
Esprit d'équipe et qualités relationnelles ;
Sensibilité à l'accompagnement des personnes âgées.
Expérience : Débutant(e) accepté(e)
Permis B : Souhaité
Mineur : Non

Pour postuler, contact par téléphone et envoi du CV et de la lettre de motivation à :

MELIORIS NOTRE DAME DE PUYRAVEAU

1, puyraveau

0549258071 / puyraveau-servicerh@melioris.fr