



Le PHAJ recrute un (e):

Cuisinier (ière) de restauration collective (H/F)



CDI



1 ETP



VESOUL



A pourvoir à compter
du 19/07/2021



Rémunération selon expérience
et grille CCNT66

AHSSEA

L'ÉTABLISSEMENT :

Le PHAJ est rattaché à son association gestionnaire l'AHSSEA.

VOS MISSIONS :

Sous l'autorité du Directeur d'établissement,

vous serez chargé des missions suivantes :

- Approvisionnement / stockage (réception et vérification des livraisons, réalisation d'inventaires...)
- Organisation du travail et de la population (planification des tâches ...)
- Production culinaire
- Dressage et envoi des préparations
- Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité

VOS AVANTAGES :

- Salaire mensuel brut minimum de 1643.39€ (pouvant varier selon l'expérience) ;
- 18 jours de congés trimestriels en plus des 25 jours de congés légaux, 5 jours RTT, 8 demi-journées de convenances personnelles, récupération des jours fériés qui tombent le weekend;
- 39 heures hebdomadaires (pas de travail le weekend et en soirée) ;
- Prévoyance ;
- Mutuelle (prise en charge à hauteur de 60 % par l'employeur) ;
- CSE et ses œuvres sociales ;
- Accompagnement pour la recherche d'un logement avec Action Logement.

LE CANDIDAT IDÉAL :

- CAP ou BEP cuisine exigé ;
- S'adapter aux rythmes différents des services
- Utiliser ses savoir faire en fonction des commandes
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

POUR POSTULER :

Adresser votre candidature à l'attention de Mme Sabrina RENET, Directrice
Renet.sabrina@orange.fr