

Cuisinier (F/H) Pour le service moyens généraux



Date limite:
05/12/2024



Sausheim (68)



Cadre d'emplois
Adjoints techniques territoriaux



Dossier suivi par :
BROCKL Coralie

Au quotidien, vos missions au sein de m2A :

- Production complète des plats proposés au self-service ;
- Participation aux achats ;
- Gestion des stocks et des approvisionnements ;
- Elaboration des menus et optimisation des coûts de fabrication en collaboration avec le responsable ;
- Suivi du plan de maîtrise sanitaire : formation continue et veille réglementaire
- Entretien des équipements et gestion des demandes d'interventions
- Veille technologique liée aux méthodes de production et équipements

Profil & compétences

- CAP Cuisine
- Connaissances en cuisine collective et self-service ainsi que dans la restauration traditionnelle et des normes d'hygiène et de sécurité afférentes au poste de travail
- Maîtrise du Pack office
- Polyvalence
- Aptitude à travailler en équipe
- Discrétion
- Rigueur

Spécificités du poste :

⇒ Travail du lundi au vendredi de 07h00 à 14h34 et occasionnellement en soirée

#servicepublic

#carrière

#opportunités

#mobilité

#engagement

Si vous souhaitez candidater à ce poste :

Transmettez votre CV et lettre de motivation à la DRH ou postulez directement sur Octopus

