

Recrutement Cuisinier - Restauration scolaire

Dans le cadre d'un remplacement pour congés maladie, la MFR de VERCEL recherche un cuisinier pour sa restauration scolaire (self) et en particulier le service du soir (élèves de la 4^{ème} à Bac + 2 + formation adultes). Selon les semaines, le nombre de repas à préparer varie de 80 à 130.

Lieu : Le poste à pourvoir est basé à Vercel (25)

CDD : 6 mois - CDI envisageable

Prise de poste : immédiate

Durée hebdomadaire de travail 35 h annualisées selon le calendrier ci-dessous :

Lundi - Mardi - Mercredi - Jeudi : 10h- 11h30 puis 12h00 – 20h00 (repas offerts)

Vendredi : 10h30 – 11h30 / 12h00 – 15h30

Gestion des repas pendant vacances scolaires (hors Noël) si groupes extérieurs

4 samedis travaillés dans l'année

Missions

- **Réalisation du repas du soir**
- **Service et rangement du repas du soir, surveillance des services** (vaisselle et réfectoire)
- **Aide en cuisine le vendredi**
- **Echanges sur les menus avec le chef cuisinier**
- **Cours de technologie** (cuisine avec 7-8 jeunes) quelques après midi

Responsabilité : Le cuisinier sera sous la responsabilité de la maitresse de maison. Au-delà de son rôle pour préparer les repas, il pourra être amené à assurer quelques missions pédagogiques (atelier cuisine).

Expérience : Le candidat devra justifier d'au moins 2 ans dans la restauration, il devra, notamment, maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité liées au fonctionnement d'une cuisine

Qualités attendues : Autonomie, Rigueur, Empathie.

Salaire : selon convention collective – à partir de 1920€ bruts par mois

Candidature : CV + LM à envoyer à mfr.vercel@mfr.asso.fr