



**CENTRE DE VACANCES
À la Palud sur Verdon
recrute**

**Chef de cuisine (H/F) en CDD
C.D.D temps plein - Juillet-août**

Rattaché(e) au chef de secteur, vous serez chargé de réaliser la production journalière des repas (midi et soir) dans un souci permanent de qualité.

Missions :

- ✓ Vous êtes garant(e) de la qualité nutritionnelle, de la diversité des repas à partir du respect des fiches techniques et de la bonne présentation du produit,
- ✓ Vous êtes responsable et assurez le suivi des procédures mises en place et vous assurez un suivi strict des règles d'hygiène et de sécurité,
- ✓ Vous encadrez et animez une équipe opérationnelle en cuisine et en salle et veillez au bon climat social du site,
- ✓ Vous êtes polyvalent sur tous les postes de travail, le cas échéant : vous êtes garant de la bonne réalisation des repas,
- ✓ Vous êtes garant(e) de l'hygiène des locaux et du matériel,
- ✓ Vous favorisez la mise en place d'une relation de confiance et de fidélisation avec la clientèle.

Compétences :

- ✓ Excellente maîtrise des techniques culinaire, des règles d'hygiène,
- ✓ Vous êtes titulaire d'un CAP, BEP, Bac pro, BTH avec une expérience significative en tant que chef gérant et avez une expérience en restauration collective de plus de 3 ans,
- ✓ Maîtrise de la méthode HACCP,
- ✓ Maîtrise de l'outil informatique (Word, Excel et outils de gestion).

Profil :

- ✓ Vous êtes une personne de terrain, doté(e) d'un excellent relationnel. Vous êtes organisé(e) et méthodique, autonome et force de proposition,
- ✓ Vos qualités de manager, votre accessibilité, votre curiosité et votre pragmatisme sont des atouts pour s'épanouir à ce poste.

Possibilité de logement de fonction pendant l'ouverture des sites.

Salaire brut à négocier selon expérience.

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : recrutement@sosaveurs.fr.