



**CENTRE DE VACANCES
à La Palud sur Verdon
recrute**

**CUISINIER (H/F)
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 :

- ✓ Assurer les fonctions de cuisinier en participant à l'ensemble des tâches relatives à la préparation des repas,
- ✓ Assurer la production des plats, l'entretien et le nettoyage des matériels utilisés,
- ✓ Intervenir lors de la finition des plats et contrôle leur qualité,
- ✓ Elaborer les menus et de nouvelles recettes,
- ✓ Assurer la conception des menus et des cartes, l'achat et le stockage des denrées,
- ✓ Entretien de bonnes relations avec les vacanciers,
- ✓ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Profil :

- ✓ Maîtrise des normes d'hygiène en restauration,
- ✓ CAP cuisine,
- ✓ Expérience de cuisinier impérative d'au moins 3 ans.

Qualités :

- ✓ Polyvalence,
- ✓ Flexibilité, organisation,
- ✓ Rapidité d'exécution,
- ✓ Capacité à travailler seul ou en équipe.

Profil :

- ✓ Maîtrise des normes d'hygiène en restauration,
- ✓ CAP cuisine,
- ✓ Expérience de cuisinier impérative d'au moins 3 ans.

Qualités :

- ✓ Polyvalence,
- ✓ Flexibilité, organisation,
- ✓ Rapidité d'exécution,
- ✓ Capacité à travailler seul ou en équipe.

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.