**Cuisinier / Cuisinière de collectivité (H/F)**

ST PIERRE QUIBERON (56510)

Nous recherchons un(e) cuisinier(e) passionné(e) et dynamique pour rejoindre notre équipe et participer à l'accueil et au bien-être de nos groupes de vacances. Situé au cœur de la Presqu'île de Quiberon, face à la mer et au plus près de la plage, notre centre de vacances accueille des séjours pour enfants et adultes dans un cadre convivial et chaleureux.

**Type de contrat** : CDI ou CDD de 8 mois à temps plein (35h)

**Vos missions principales** :

- Préparer et réaliser seul ou à deux des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (jusqu'à 100/140 couverts par service)

- Elaborer avec le chef cuisinier des menus variés, équilibrés et adaptés aux publics (groupes scolaires, familles, adultes, publics adaptés...)

- Gérer les stocks et les commandes de produits frais et de denrées alimentaires (réception, rangement)

- Mise en place et anticipation des préparations selon les menus définis à la semaine (menu 3 plats : entrée, plat, dessert)

- Maintenir la propreté et l'ordre de la cuisine Profil recherché : - Expérience souhaitée en restauration collective (de préférence) ou traditionnelle

- Connaissances des normes HACCP

- Bon relationnel, sens de l'organisation, autonomie et réactivité

- BEP/CAP cuisinier

**Avantages** : - Cadre de travail agréable en bord de mer

- Ambiance familiale

- Horaires agréables (fin de service rarement après 20h30)

- Restauration, possibilité d’hébergement pour les CDD

**Général** : - 2 jours de repos consécutifs

- Horaires en coupures ou en journées continues en fonction du planning

Une image contenant texte, capture d’écran, Police

Description générée automatiquement