ASSOCIATION
La Providence

Missions et Vocation :

Offrir aux enfants, adolescents et adultes les meilleures chances d'intégration scolaire, d'insertion professionnelle, d'insertion sociale et culturelle en milieu ordinaire ou en milieu protégé dans le cadre d'un projet éducatif personnalisé ou dans le cadre d'un projet de vie.

Avantages :

Cadre de travail au pied des montagnes, dans un contexte verdoyant
Accord télétravail et Droit à la Déconnexion
Possibilités de formations annuelles
Charte Gestion des Emplois et Parcours Professionnels.
Projets stimulants.
Procédure d'intégration des salariés
Avantages CSE : chèques vacances, Cadhoc, site premium.

Agent de cuisine H/F

Missions :

- Préparation des plats froids/chauds ;
- Gestion, vérification des livraisons ;
- Nettoyage des surfaces et plans de travail ;
- Assurer la traçabilité des tâches quotidiennes sur les supports mis à disposition ;
- Appliquer les procédures, les notes de service, les règles d'hygiène (réglementation HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire) et les règles de sécurité ;
- Identifier les non-conformités et dysfonctionnements ;
- Travailler en équipe.

Profil recherché :

Vous savez travailler en équipe, vous êtes sérieux et ponctuel une première expérience en restauration collective serait un plus.
Connaissances et/ou expériences appréciées dans le domaine du handicap ou intérêt pour le découvrir.
Permis B obligatoire
Formation HACCP et/ou diplôme en alimentation

Type de contrat : CDD pour accroissement

Prise de poste : dés que possible

Temps de travail : Temps partiel - 28h hebdo / Annualisation du temps de travail.

Horaires de travail : Poste en journée - 1 week-end sur 2. Un coupé par semaine. Travail les jours fériés par roulement.

Lieu : Saint Laurent en Royans

Convention collective: CCN66