

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 droit à la déconnexion. Possibilités de formations annuelles.

Charte Gestion des Emplois et Parcours Professionnels.

Projets stimulants.

Avantages CSE : chèques vacances, Cadhoc, site premium.



CUISINIER OU SECOND DE CUISINE

- Préparation des plats dans le respect des menus établis.
- Participer à la gestion des stocks et approvisionnement.
- Entretien de l'espace de travail
- Traçabilité des tâches quotidiennes
- Appliquer les procédures et règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à la limitation du gaspillage alimentaire
- Identifier les non conformités et dysfonctionnements

Profil recherché :

CAP cuisine et équivalent obligatoire

Formation HACCP et / ou diplôme en alimentation

Type de contrat : CDI

Prise de poste : Dès que possible

Temps de travail : Temps plein, Annualisation du temps de travail. CT supplémentaires selon assiduité

Horaires de travail : roulement sur 4 semaines,

Lieu : Saint Laurent en Royans

Convention collective : CCN66

Salaire : à partir de 2061€ brut en début de carrière, Ségur incluse et selon expérience et à partir de 2388 euros, brute Ségur incluse pour un salarié expérimenté.