

L'Association "Le Clos du Nid" de Lozère, recrute
pour l'ESAT « Colagne » dans le cadre de l'Atelier Cuisine
Ouvrier de Production Culinaire 2^{ème} Classe (h/f)
CDI – 1 ETP
CCN 66

Missions :

Sous l'autorité du Chef de Cuisine, vous aurez pour missions :

- Être responsable de la production, des règles et normes professionnelles,
- Assurer la production complète du self de 7h à 10h30 puis de la cuisine centrale,
- Veiller à l'approvisionnement et au bon déroulement du service,
- Participer à la mise en place et préparer le self pour le lendemain,
- Procéder aux enregistrements HACCP,
- Ranger les produits finis.
- S'impliquer dans les dynamiques de la vie de l'Etablissement et favoriser la participation des Usagers.
- Assurer l'organisation et le fonctionnement de la production du site en respectant les critères de qualité, les délais impartis.
- S'impliquer individuellement dans les activités de production de l'établissement et rendre compte des résultats.
- S'inscrire dans un travail d'équipe.

Profil :

- **Certificat de branche de Moniteur d'Atelier souhaité**
- **Bac ou équivalent cuisine - BP Cuisine souhaité.**
- **Expérience minimum de 2 ans dans les métiers de la restauration.**
- Expérience et bonne maîtrise des compétences techniques / Bonne approche de l'informatique et des outils de gestion technique /Savoir organiser le travail d'une ou plusieurs équipes / qualités relationnelles
- Expérience en formation / expertise HACCP / suivi des normes / des contrôles continus / créativité gastronomique / Sachant s'adapter
- Expérience souhaitée auprès du public accueilli en ESAT.
- Suivi informatique des commandes, des ordres de fabrication.

Poste à pourvoir au plus tôt

Merci d'adresser votre candidature (CV+ lettre de motivation) à :

Monsieur le Directeur
ESAT la Colagne – 2, Rue des Chazelles – BP 10 – ZA Ste Catherine - 48100 MARVEJOLS
Ou par mail : emploi@closdunid.fr

