



L'ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE DES PUPILLES DE L'ENSEIGNEMENT PUBLIC DE LA MAYENNE

RECRUTE

**Un/e commis de cuisine
pour sa saison d'hiver au Centre des Mainiaux au Collet d'Alleverd (38)**

Du 07 au 18/12/20

& du 26/12/2020 au 06/04/2021

Préambule

Bien entendu l'ensemble des missions et conditions d'emploi de cette annonce sont amenées à évoluer en fonction de la situation sanitaire et des cadres réglementaires en vigueur sur les différents projets mise en œuvre durant la saison.

A la fois les dates, les conditions de travail et le rôle demandés aux animateurs/trices recrutés peuvent évoluer, l'équipe des PEP53 aura à cœur de tenir informé les personnes postulant et/ou étant recrutées en temps voulu de ces évolutions.

Présentation de la structure

Le centre des Mainiaux de l'ADPEP 53 est un centre éducatif permanent de découverte œuvrant pour un projet d'Éducation Populaire axé sur la solidarité, la laïcité et l'égalité. A ce titre, l'association organise tout au long de l'année des classes transplantées, des colonies de vacances, des séjours vacances familles.

Plus d'information sur le site internet de l'AD PEP 53 : www.pep53.fr

Sur l'ensemble de ses séjours, l'association défend une restauration traditionnelle de de qualité, à base de produits frais et de saison. L'objectif principal est de favoriser le plaisir de la découverte et la convivialité des repas.

Afin de mettre en œuvre ce projet, l'équipe permanente du centre est composée de :

- ❖ Un directeur
- ❖ Deux adjoints de direction
- ❖ Un chef de cuisine

Sous la supervision du chef cuisine et du directeur adjoint, vous serez amené à travailler au sein d'une équipe composée de :

- ❖ Un chef cuisinier
- ❖ Un second de cuisine
- ❖ 2 aides de cuisine
- ❖ 2 personnels de plonge

Profil de poste :

Sous la responsabilité du chef de cuisine ; l'aide de cuisine est chargé :

- de la mise en place et du suivi du petit déjeuner
- d'aider à la conception des repas prévus, de la mise en plat et de l'envoi en salle
- d'aider à la réception des marchandises et du suivi des stocks alimentaires
- de suivre les normes d'hygiène obligatoire de la cuisine
- participer à la plonge et au service en salle selon les besoins

Compétences requises :

- Connaissance en cuisine de collectivité et sur l'application des méthodes HACCP
- Savoir travailler en équipe
- Bon relationnel
- Autonomie

Diplômes et expériences demandés :

- CAP Cuisine / Hôtellerie / restauration souhaitée
- Expérience en cuisine collectives souhaitée

Conditions salariales :

Horaires en décalés de base : de 7h15 à 14h OU de 14h à 21h15 (pouvant ponctuellement être aménagé pour obligation de service)

Travail régulier le weekend ; deux jours de repos non consécutifs par semaine

Poste à plein temps 35h/semaine en CDD

Indice 245+5 de la convention collective de l'animation socio-culturelle

Base brut mensuelle : 1550 € (valeur du point au 01/01/2020) ; congés payés en supplément (10% du salaire)

Repas ou logement en avantage en nature

Merci d'adresser une lettre de candidature et un CV avant le 04 octobre 2020 en précisant le poste visé et vos disponibilités :

**Monsieur le Directeur
Centre Les Mainiaux
Le Collet d'Allevard
38580 ALLEVARD**

Ou par mail : centresmainiaux@lespep53.org

Les entretiens se dérouleront **en présentiel** la semaine du 12 octobre sur le centre au Collet d'Allevard.

N.B : s'agissant de contrat professionnel, les frais de déplacement pour l'entretien et pour la prise de poste sont à charge des candidats. Renseignez-vous auprès de votre Pôle emploi pour connaître les aides possibles pour ces déplacements.