

NOUS RECRUTONS un.e :

Commis de cuisine (H/F) en restauration collective – CDD 10 mois – Temps Plein

Mouvement d'éducation populaire, la Ligue de l'enseignement – Fédération des Œuvres Laïques de l'Isère, est à la fois actrice de l'économie sociale et solidaire, association complémentaire de l'enseignement public et fédération d'associations du département. Elle agit dans les domaines du tourisme social (Vacances pour Tous, Classes de Découverte, Séjours en Colo), de la culture et du cinéma (le Méliès), de la formation, dans la promotion des valeurs de la république, dans l'engagement des jeunes (Service Civique), le sport, l'hospitalité. La Ligue de l'Enseignement de l'Isère regroupe et dynamise la vie fédérative de 300 associations affiliées, 11 000 adhérents et 450 bénévoles. (www.laligue38.org).

Le Centre de Jeunesse le VERTACO à Autrans (300 lits), reconnu pour son engagement envers la qualité de la restauration et le bien-être des jeunes accueillis en classes de découverte ou en colonies de vacances, recherche son/sa commis de cuisine.

Le/la commis de cuisine assurera la production de la restauration collective du centre et l'entretien de la cuisine, selon les objectifs et directives du/de la Chef.fe ou du/de la Second de cuisine.

Organisation générale : Le/la commis de cuisine travaille soit avec le Chef.fe dans l'équipe du matin (+/- de 7H30 à 15H00), soit avec le Second de cuisine dans l'équipe de l'après-midi (+/- 13h30 à 20h30). Selon la période d'activité, la cuisine peut avoir à produire entre 70 et 300 repas par service. Juillet/août est la période de plus forte activité.

1/ VOS MISSIONS ET TACHES PRINCIPALES

- **Approvisionnement et Stockage**
 - Participer à la réception et au contrôle de la conformité des denrées alimentaires lors des livraisons
 - Réaliser le stockage des marchandises

- **Préparation Culinaire**
 - Suivre des fiches techniques recette
 - Mettre en œuvre les directives de son/sa responsable
 - Préparer les ustensiles de cuisine
 - Rassembler et Préparer les ingrédients nécessaires à la confection des repas en suivant les recettes
 - Réaliser les étapes primaires de préparation culinaires : éplucher, couper, émincer etc
 - Cuire certains plats ou de parties spécifiques des repas, en respectant les normes de sécurité alimentaire ;

- **Service**
 - Réaliser le montage des plats avant leur distribution
 - Participer au service au besoin

- **Hygiène et sécurité**
 - Nettoyer et ranger les équipements de cuisine et les espaces de travail
 - Participer à la plonge
 - Suivre les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

2/ VOTRE PROFIL. BAC professionnel restauration, CAP ou Titre professionnel en restauration. Une première expérience réussie en saison ou en apprentissage sera un plus.

Vos compétences :

- Connaitre et mettre en œuvre les techniques de production de repas en restauration collective : techniques de manipulation des aliments, de cuisson
- Connaitre et savoir appliquer des recommandations HACCP en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaitre et savoir appliquer les principes de conservation et de la chaîne du froid
- Connaitre et savoir appliquer les principes élémentaires de conditionnement, étiquetage et stockage
- Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection des équipements et des locaux
- Suivre des recettes et fiches techniques de production
- Connaitre et savoir faire fonctionner des équipements de cuisine standard de la restauration
- Connaitre et savoir appliquer les règles de stockage

Vous êtes : ponctuel, rigoureux.se, organisé.e, réactif.ve, avec un bon esprit d'équipe

3/ LES MODALITES DE VOTRE CONTRAT.

Contrat et temps de travail : CDD 10 mois – temps plein.

Rémunération : salaire de base : Coefficient 265 de la convention Eclat soit 1854.37€ brut pour 35h/semaine ;

Lieu : Poste basé à AUTRANS.

4/ VOTRE CANDIDATURE :

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail : recrutement@laligue38.org

Réception des candidatures jusqu'au 11-12-24 - Prise de poste début janvier 25.

Pour plus d'informations : Service RH au 04 38 12 41 40 – Direction du Centre le Vertaco : 06 33 28 05 24