



CUISINIER - CAMP DE BASKET

Du 02 au 22 Juillet 2023 à Rousset (13790)

Profil du poste

Missions principales

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur

Activités principales

Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Participer à l'élaboration des menus

Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées :

- Élaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du séjour.

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur :

- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, de la batterie de cuisine etc...

- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au directeur des anomalies rencontrées.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

Profil recherché

C.A.P ou expérience de restauration en collectivité. Avant le séjour, un suivi doit être mis en place pour l'élaboration des menus et concerté entre le directeur (qui a la gestion du budget) et le cuisinier Travail avec équipe animateurs et directeur, nécessite adaptation et tolérance Personnalité ouverte à l'équipe (nécessaire d'échanger régulièrement avec le responsable de séjour pour gérer ensemble le budget alimentation) et au groupe de vacanciers.

Nombre indicatif de repas

- 80 petit déjeuner
- 110 déjeuner
- 80 dîner

Rémunération

1500 € / 21 jours dont 3 jours de repos + frais de déplacement Aller/Retour
Statut d'auto-entrepreneur apprécié.

Candidature

Par email avec CV et lettre de motivation

ou sur le site web : www.inplayuscamp.com/recrutement