

## Aide cuisiner (H/F)

### Description et missions :

- Vous devez maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité liées au fonctionnement d'une cuisine de collectivité.
- Vous travaillerez au contact des élèves (de 15 ans à 22 ans), et en collaboration avec le chef.
- Lors du service du soir :
  - Vous serez amené(e) à exécuter des tâches simples de préparation et de réalisation des plats : de 15 à 30 élèves selon les semaines,
  - Vous procéderez au lavage et au nettoyage de la cuisine et du matériel,
  - Vous réaliserez la vaisselle du service,
- Lors du service du midi :
  - Vous mettrez en place le réfectoire,
  - Vous réaliserez la vaisselle du service
- Vous serez également amené(e) à réaliser des tâches de nettoyage du réfectoire.

### Profil :

- Formation CAP ou BEP dans les métiers de la restauration.
- Une première expérience dans la restauration serait un plus.

### Détail de l'offre :

- Poste en CDD à temps partiel du 18 avril au 30 juin sur une base de 26 heures par semaine. Possibilité de CDI à partir de septembre 2017.
- Horaires en coupure pour encadrer les repas du lundi au jeudi (midi et soir) et vendredi midi
- Poste en binôme ou en autonomie selon les services.
- Salaire selon Convention collectives des MFR : à partir de 10,87€ /heure
- Lieu de travail : Rousset

Rapprochez-vous du Bureau de l'Emploi pour les informations complémentaires  
04 42 65 65 03

[PEmploi@mairie-fuveau.com](mailto:PEmploi@mairie-fuveau.com)