

UN(E) CUISINIER(E) DE COLLECTIVITE

Durée :	du 30 juin 2026 au 1 ^{er} Aout 2026 (inclus)
Type de contrat :	CDD saisonnier
Taux horaire :	16.78€ brut soit environ 13€ net de l'heure
Horaires d'heures :	Temps plein, entre 9h et 17h en fonction du planning
Conditions de travail :	Travail en semaine et le week-end 1 repas par jour fourni
Missions du poste :	Elaboration des menus : cuisine végétarienne et carnée (public enfants, familles, personnes en situation de handicap) Préparation des repas et pique-niques pour 50 à 80 personnes Gestion des stocks, des commandes et des relations avec les fournisseurs Gestion du budget et statistiques Garantie du respect des normes HACCP Entretien de la cuisine et de son matériel
Qualités requises :	Gestion d'une cuisine de collectivité (expérience requise) Maîtrise des normes HACCP Travail en équipe, Bienveillance, Autonomie et Prise d'initiatives Être à l'aise avec les enfants, les personnes en situation de handicap Permis B et véhicule
Ce serait un plus :	Sensibilité à la Communication Non Violente Sensibilité à l'agriculture biologique et aux circuits courts Possibilité logement sur place avec astreintes de nuit



Déposer votre candidature par mail à l'adresse contact@maisonducol.fr