

Catégorie de métier recherché : cuisinier

Votre fonction :

Au sein d'une ferme d'animation adaptée aux handicaps, le cuisinier recherché

- ✓ Élabore les menus, prépare les repas de qualité en respectant les normes HACCP ;
- ✓ Gère l'approvisionnement, les stocks en fonction du budget ;
- ✓ Réalise l'ensemble des tâches d'entretien et de nettoyage de la cuisine et des réserves
- ✓ Est le moteur d'une cuisine innovante et durable et sensibilise le public et le personnel à un comportement responsable et porteur de santé ;
- ✓ Veille au bien-être des groupes accueillis ;
- ✓ Encadre et supervise une équipe de 3-4 personnes ;
- ✓ Assure les tâches administratives du secteur (horaires, budget,...) ;
- ✓ Organise les procédures de fonctionnement en collaboration avec la direction et le coordinateur de l'accueil ;
- ✓ Veille aux infrastructures et au matériel, il participe à la gestion de l'hébergement ;
- ✓ S'inscrit dans la continuité du projet.

Votre profil :

- ✓ Posséder formation et expérience en tant que cuisinier de collectivité idéalement dans le secteur social ;
- ✓ Avoir un sens développé des responsabilités, aimer travailler en équipe, posséder des compétences relationnelles, être autonome, innovant et rigoureux, être disponible et avoir le sens du service.

Votre contrat :

- ✓ Temps plein à partir du 1er février 2019. CDD évolutif vers un CDI si la personne convient. Travail occasionnellement le WE. Passeport APE.

« Ferme du Monceau -
Boîte à couleurs » asbl

FERME D'ANIMATION

Rue du Monceau, Juseret, 2
6640 Vaux-sur-Sûre

T. 061/25 57 51
info@fermedumonceau.be

www.fermedumonceau.be

