



CUISINIER f/h

Chez nous, vous prendrez plaisir à faire plaisir à chaque service.

La restauration fait partie intégrante du projet d'établissement : elle réveille la sensation de plaisir et fait appel aux souvenirs des résidents. Directement rattaché(e) au chef de cuisine, vous mettez à profit votre expertise technique pour :

- assurer la production quotidienne de la restauration de l'établissement,
- concevoir les menus et les repas tout en restant vigilant aux spécificités des déclinaisons et régimes prescrits,
- veiller à l'hygiène alimentaire et à la maîtrise des risques en appliquant la réglementation HACCP et du PMS,
- collaborer à la gestion du stock, du budget et participez à la réception, au contrôle et au rangement des marchandises livrées.

VOTRE PROFIL ?

Titulaire d'un BEP/CAP Cuisine ou d'un Bac Pro Restauration, vous êtes d'un naturel autonome, organisé, créatif et motivé. Vous avez une expérience de la restauration collective et êtes à la recherche d'une opportunité qui vous permettra d'évoluer, tout en conciliant votre vie professionnelle et personnelle.

VOUS ALLEZ AIMER

- Un management à votre écoute
- Des horaires stables
- Un environnement bienveillant
- De belles histoires à partager

**BEP/CAP Cuisine
Bac Pro Restauration**

**Avec ou sans
expérience**

**Vous aussi, vous avez envie de nous rejoindre ?
RDV sur emploi.domusvi.com**

Domus

**MÉTIER DU GRAND ÂGE
NOUVELLE GÉNÉRATION**