



437 rue principale
62130 TROISVAUX
abbayedebelval.fr



POSTE À POURVOIR

L'Association Abbaye de Belval, recherche son

CUISINIER-E EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le positionnement du poste dans l'organisation :

Sous la responsabilité de la responsable Hôtellerie-Réception

Le statut ou la classification du poste :

CDI (temps complet)

Date de démarrage : Poste à pourvoir de suite

ARCHITECTURE DU POSTE

Missions du poste :

- ▶ Préparer, cuire les viandes, poissons et légumes et Maîtriser les cuissons
- ▶ Doser les ingrédients culinaires et les mélanger
- ▶ Eplucher des légumes et des fruits
- ▶ Mise en place et préparation des différents plats (dressage, présentation)
- ▶ Garantir les préparations selon les normes d'hygiène
- ▶ Participer au contrôle et au rangement des livraisons, et à la gestion de stocks
- ▶ Effectuer le nettoyage et rangement des locaux et de la plonge selon planning de nettoyage et désinfection
- ▶ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon HACCP

SAVOIR –ÊTRE PROFESSIONNEL

Autonomie pour la confection des repas

Rigueur - organisation

Ponctualité

Propreté

Communication

Mettre en application les règles HACCP

Nous vous offrons un environnement de travail agréable et dynamique au sein d'un site touristique au cœur du Ternois.

merci d'adresser votre C.V. et une lettre de motivation par courrier postal à :

André DESJONQUERES, directeur
Abbaye de Belval 437 rue principale 62130 TROISVAUX

et les confirmer par courriel
à l'adresse suivante :

recrutement@abbayedebelval.fr

A la lecture des candidatures reçues,
nous vous tiendrons informé-e de la suite à donner.

