

HOSTELLERIE DE LA SAINTE BAUME

2200, CD 80 Route de Nans

83640 Plan d'Aups – Sainte Baume



Offre d'emploi pour cuisinier saisonnier

L'Hostellerie de la Sainte Baume, œuvre de la Province Dominicaine de Toulouse, reçoit les pèlerins qui se rendent au sanctuaire de la Sainte Baume, individuellement ou en groupe. Le couvent des dominicains y organise diverses sessions et retraites, et la communauté des frères se tient à la disposition des pèlerins.

L'Hostellerie recherche actuellement **un(e) cuisinier(e)** du 11 novembre à 15 décembre 2024 dont les missions sont détaillées ci-dessous.

Gestion de la production des repas

- Élaborer les préparations culinaires selon les menus hebdomadaires
- Dresser les plats pour le service en assurant leur finition et leur présentation conformément au plan de table
- Appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ...)

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks

- Réceptionner les denrées et contrôler leur réception, contrôler leur conformité

Assurer l'hygiène des matériels et des locaux

- Assurer le nettoyage des locaux et du matériel ayant servi pour la cuisine
- Compléter les documents de suivi de l'entretien des locaux et du matériel

Compétences

- ✓ Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- ✓ Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
- ✓ Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- ✓ Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
- ✓ Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- ✓ Connaître les recettes de cuisine
- ✓ Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
- ✓ Maîtriser les gestes et postures de la manutention

Qualités requises :

- Organisation, rigueur et méthode
- Gestion du stress
- Autonomie
- Ponctualité
- Capacités d'adaptation et réactivité

Formation et expériences professionnelles

CAP avec première expérience en entreprise, bac professionnel restauration ou équivalent.

Contrat : CDD de remplacement – temps complet

Statut : Employé qualifié

Rémunération : 14 à 16 € / heure (brut)

Prise de poste : 11 novembre 2024

Lieu de travail : Plan d'Aups Sainte Baume (Var) avec hébergement sur place possible

Travail régulier les week-ends et en soirée

Pour postuler : envoyez votre CV accompagné d'une lettre de motivation à directeursbaume@gmail.com en mentionnant dans l'objet du mail « Recrutement cuisinier ».