

LE POLE ENFANCE DE LA GOHELLE
H/F - CDI - 1ETP

ASI

Les missions :

- Production et dressage des préparations culinaires en respectant des règles d'hygiène et de sécurité,
- Distribution des repas,
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels du restaurant de collectivité.

Profil recherché :

- Esprit d'équipe
- CAP cuisine ou plus
- Formation HACCP
- Expérience souhaitée en cuisinier de collectivité

POSTE A POURVOIR LE 02/05/2019
Convention Collective de 1966

Candidatures à adresser avant le 05/04/2019 à :

LE POLE ENFANCE DE LA GOHELLE
Rue Védrières
62110 HENIN-BEAUMONT
lcollette@vieactive.asso.fr