

JOB DATING NORD ESSONNE 2025

Numéro Offre n° 8 d

POSTE : CUISINIER·E DE COLLECTIVITE (LYCEE) (H/F)	
Nature Contrat	☐ CDI ☐ CDD ☒ Intérim, temps plein (35h) Autre :
Description du poste	Le/la cuisinier·e de collectivité participe à la préparation et à la distribution des repas pour les élèves et le personnel du lycée, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des normes HACCP.
Missions	• Préparer, assembler et cuire les plats (entrées, plats chauds, desserts). • Adapter les menus selon les régimes alimentaires ou les contraintes spécifiques. • Assurer la présentation et la mise en valeur des préparations. • Participer à la réception, au contrôle et au stockage des denrées. • Nettoyer et entretenir le poste de travail, le matériel et les locaux de cuisine. • Respecter strictement les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire. • Collaborer avec l'équipe de restauration (chefs, agents de service, intendance).
Pré requis	• Maîtrise des techniques culinaires de base et de la cuisson en collectivité. • Connaissance des règles d'hygiène (méthode HACCP). • Gestion du temps et organisation du travail en équipe. • Rigueur, rapidité d'exécution et sens du service public. • Capacité à travailler dans un environnement fréquenté par des jeunes.
Profils	• Formation : CAP / BEP Cuisine, ou expérience significative en restauration collective. • Expérience : 1 à 3 ans minimum en restauration scolaire, hospitalière ou collective. • Qualités personnelles : Esprit d'équipe, ponctualité, propreté, autonomie, discrétion.
Jours et Horaires de Travail	• Lundi au vendredi, 6h30 – 14h00 (horaires modulables selon service). • Pas de travail le week-end (hors événements exceptionnels).
Avantage	
Rémunération mensuelle	
Lieu (dépt)	