



Offre d'emploi – Cuisinier / Cuisinière de collectivité (H/F) – CDI

Lieu : Rives-en-Seine (76490)

Contrat : CDI – Temps plein (35 h/semaine)

Horaires : 07h30 – 15h00, du lundi au vendredi (sans coupure)

Prise de poste : Dès que possible

Rémunération : Selon la Convention Collective Nationale du 15 mars 1966

Présentation du poste

L'Association Saint-Onuphre recherche un(e) cuisinier(ère) de collectivité pour assurer la préparation quotidienne des repas dans le respect des normes de qualité, de sécurité alimentaire et d'hygiène. Vous participerez activement à la satisfaction des résidents et à la bonne organisation du service de restauration.

Missions principales :

- Préparer et confectionner les repas dans le respect des fiches techniques et des régimes alimentaires prescrits.
- Assurer la réception, le contrôle et le stockage des denrées alimentaires.
- Veiller à l'application rigoureuse des procédures HACCP et des règles de sécurité alimentaire.
- Contrôler les températures de stockage et de distribution des aliments.
- Participer à la gestion des stocks et à la limitation du gaspillage alimentaire.
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel de cuisine après utilisation.

Hygiène et entretien des locaux :

- Garantir la propreté permanente des cuisines, réserves, chambres froides et zones de stockage.
- Réaliser et tracer les opérations de nettoyage et de désinfection selon le plan de nettoyage établi.
- Veiller au respect strict des protocoles d'hygiène par l'ensemble des intervenants en cuisine.
- Identifier et signaler toute anomalie susceptible d'impacter la sécurité sanitaire.
- Participer activement aux démarches d'amélioration continue de l'hygiène et de la qualité au sein du service restauration.

Profil recherché :

- Idéalement CAP/BEP Cuisine ou diplôme équivalent.
- Expérience souhaitée en restauration collective.
- Bonne connaissance des règles HACCP et de la sécurité alimentaire.



-
- Sens de l'organisation, autonomie et rigueur.
 - Capacité à travailler en équipe.
 - Forte sensibilité aux questions d'hygiène et de propreté des locaux.

Qualités attendues :

- Rigueur et fiabilité
- Respect des procédures
- Esprit d'équipe
- Sens des responsabilités
- Souci constant de la qualité et de l'hygiène

Candidature :

Merci d'adresser votre CV et votre lettre de motivation à l'attention de la directrice de St Onuphre par mail : direction@st-onuphre.fr