



La SPReNe, association loi 1901 dans le secteur de la protection de l'enfance (380 salariés, budget de 20 millions d'euros), recrute pour un de ses établissements (enfants ou adolescents de 8 à 18 ans – 4 types d'activités) :

UN CUISINIER (H/F)

A compter du :

Poste à pourvoir dès que possible

Type de contrat :

CDI temps plein

Secteur :

Protection de l'enfance – Protection Judiciaire de la Jeunesse

Fonction :

Elaboration des repas

Description de la mission:

- Elaboration des menus et préparation des repas (pour les enfants, ponctuellement lors d'évènements associatifs ...)
- Préparation et réception des commandes de produits dans le respect des procédures dédiées et du budget alloué
- Vérification de la traçabilité des aliments et veille relative au respect des normes d'hygiène et à la qualité des produits (HACCP, repas témoin, prise de température ...)
- Entretien et nettoyage de la cuisine
- Entretien de relations commerciales avec les fournisseurs
- Gestion et suivi des stocks et des produits (denrées alimentaires, produits d'entretien ...)

Profil demandé:

- Préparer et planifier des repas équilibrés
 - Appliquer les normes en vigueur relatives aux règles d'hygiène et de fonctionnement des cuisines collectives
 - Travailler en équipe pluridisciplinaire
 - Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité collective et alimentaire, ainsi que les normes de traçabilité (chaîne du froid, réglementation en vigueur, HACCP...) et les règles de diététique de base
-

Lieu de travail :

Métropole lilloise

Rémunération :

Salaire selon CCNT du 15.03.1966

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à recrutement@sprene.fr, sous la référence 29CUIS