FONDATION Savart

NOUS RECRUTONS

La Fondation Savart accompagne des enfants, des adolescents et des adultes en situation de handicap. Elle œuvre au quotidien pour favoriser leur autonomie, leur inclusion et leur épanouissement, en proposant un accompagnement personnalisé au sein de ses **17 établissements et services** installés au cœur de la Thiérache, territoire authentique, verdoyant et chargé d'histoire.

Vous êtes prêts, relevez des défis dans une fondation à taille humaine ?

Venez révéler vos talents et rejoindre nos équipes dynamiques et engagées !

Agent de cuisine (H/F) – CDD de 3 mois – 24.50 heures

Lieu
IMPRO
La Neuville Bosmont

Temps de travail
24.50 h/hebdomadaires

Rémunération selon ancienneté
1 473. 64 € à 1 492. 75 € brut mensuel

VOS MISSIONS PRINCIPALES

- Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison
- Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Éplucher, couper ou encore émincer les légumes
- Veiller à l'entretien de la cuisine et du matériel
- Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux
- Sens et goût du contact avec la population accueillie et l'ensemble du personnel (services généraux, éducatifs, hiérarchie)

PROFIL DU POSTE

- Une première expérience en cuisine collective ou en restauration serait appréciée
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Aisance dans le travail collaboratif
- Rigueur et sens de l'organisation
- Bon relationnel et capacité à travailler auprès d'un public en situation de handicap
- Respect des procédures

CONDITIONS

- Travail de journée
- 1 samedi sur 6
- Attestation d'honorabilité
- Certificats de vaccination (Hépatite B exigé)

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Structure à taille humaine

Environnement de travail agréable

Métier à forte valeur humaine

Postulez dès maintenant !

emploi@fondationsavart.fr

Rejoignez-nous et faites la différence chaque jour !

Site : *http://www.fondationsavart.fr*