

L'Association "Le Clos du Nid" de Lozère, recrute
pour l'ESAT Colagne « Atelier Culinaire »

Un Chef de Cuisine (h/f)

CDI

CCN 66

En lien avec les services de productions culinaire de la Direction Générale, vous encadrez l'équipe de cuisine. Vous êtes garant de la qualité de la production des repas, dans le respect des consignes et de la maîtrise de la méthode HACCP.

Missions :

- Gérer la production et la gestion des stocks en fonction des menus établis et des différents régimes prescrits, et selon les différents protocoles établis.
- Participer aux projets d'amélioration de l'établissement.
- Veiller à la bonne application en cuisine de la méthode HACCP (pour les préparations alimentaires et l'hygiène des locaux).
- Participer à la production culinaire avec votre équipe.
- Vous êtes, l'interlocuteur privilégié de nos clients sur le site.

Profil :

- **CAP/BEP ou Bac Pro Cuisine exigé**
- Expérience significative en tant que chef de cuisine (minimum 5 ans),
- Maîtrise des règles d'hygiène et de la méthode HACCP,
- Maîtrise des processus de fabrication en liaison chaude et froide,
- Capacité à travailler en équipe et qualités relationnelles,
- Organisation, rigueur et efficacité,
- Bon cuisinant, vous êtes passionné par votre métier

Poste à pourvoir au plus tôt

Merci d'adresser votre candidature (CV+ lettre de motivation) à :

Monsieur le Directeur
ESAT la Colagne

2, Rue des Chazelles – BP 10 – ZA Ste Catherine - 48100 MARVEJOLS

Ou par mail : emploi@closdunid.fr

