

L'Association « Le Clos du Nid » de Lozère, recrute  
**pour le Service Production Culinaire**

## **Un Cuisinier (h/f)**

**CDD – 6 MOIS**

**CCN 66**

Vous contribuez à la production culinaire, dans le respect des consignes et de la maîtrise de la méthode HACCP, au sein d'une cuisine centrale située à Saint Germain du Teil.

### **Missions :**

- Préparer les repas en liaison chaude et froide,
- Vérifier et contrôler les préparations,
- Réceptionner et stocker les repas,
- Dresser et remettre en température les repas,
- Réaliser les transformations de textures,
- Veiller à l'application des règles en matière d'hygiène.

### **Profil :**

- **CAP ou BEP Cuisine exigé**
- Expérience en cuisine collective en liaison chaude et froide
- Maîtrise de la méthode HACCP et des protocoles d'hygiène,
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie,
- Débutant accepté

### **Poste à pourvoir immédiatement**

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

Monsieur le Directeur des Ressources Humaines

Association « Le Clos du Nid »

Avenue Pierre Sépard - 48100 MARVEJOLS

Ou par mail : [emploi@closdunid.fr](mailto:emploi@closdunid.fr)

