



## PHARE EN ROANNAIS

Recherche un Chef cuisinier (H/F) 1 ETP en CDI

CHRS Notre ABRI

### Missions

- Gestion des stocks.
- Vérifier les marchandises et les stocks en réserve et chambre froide.
- Etablir des menus selon le plan alimentaire.
- Réaliser les repas et participer à la distribution.
- Encadrer et organiser les équipes de bénévoles pour préparation des repas.
- Assurer le suivi et la mise à jour des normes HACCP.
- Faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et assurer l'entretien des locaux et des matériels de cuisine.

### Compétences

- Technicité en pratique culinaire (cuisine de collectivité indispensable).
- Sens de l'organisation et de la communication.
- Connaître les normes d'installations essentielles et les règles de sécurité des établissements recevant du public (ERP).
- Être réactif et créatif.

### Conditions

- Diplôme (CAP) et/ou expérience de 5 ans en cuisine collective.
- Certificat de formation aux normes HACCP
- Salaire selon accord d'entreprise
- Travail 1 weekend sur 2.
- Permis B

CV et lettre de motivation)

(Envoi des candidatures à

Monsieur le Directeur de Phare en Roannais

45 rue du Moulin PAILLASSON, 42300 ROANNE).