L'AGAPEI RECRUTE !

Un Cuisinier en restauration rapide / salon de thé (H/F)
CDD 7 mois - Temps partiel (0.57 ETP)

Nous recherchons pour notre nouvelle saladerie – salon de thé, attachée à notre ESAT situé à Albi, un cuisinier en restauration rapide pour garantir le service du midi du lundi au vendredi.

MISSIONS

- Elaborer des recettes et menus en adéquation avec l'offre de l'établissement (salade, tartes sucrées-salées, desserts…)
- Réaliser les recettes et plats élaborés dans le menu
- Créer et préparer des pâtisseries délicieuses pour le salon de thé, en respectant les normes de qualité et de présentation
- Préparer une liste de produits et leur sélection parmi différents fournisseurs ou marchés
- Gérer l'approvisionnement et les commandes ; les réceptions & contrôle qualité des marchandises, le rangement et le suivi du stock
- Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité - HACCP
- Collaborer avec l'équipe (moniteur d'atelier et travailleurs en situation de handicap)

PROFIL

- CAP Cuisine
- Expérience préalable dans la restauration et en pâtisserie
- Maitrise des démarches et règles d'hygiène
- Qualités relationnelles, esprit d'équipe et ouverture d'esprit
- Bonnes compétences en communication et en travail d'équipe

STATUT / AVANTAGES

Lieu de travail : Albi
Horaires de travail : du lundi au vendredi de 09h00 à 13h00
Durée : ASAP jusqu'à fin décembre 2025
Convention Collective du 15 mars 1996 - Coefficient selon expérience
Mutuelle d'entreprise – Œuvres sociales du CSE

PIECES A FOURNIR : Lettre de motivation Curriculum vitae

Demande à adresser avant le 15/05/2025 à :

Mr le Directeur de l'Unité de Gestion Albi-Gaillac
71 rue André Ampère
81000 Albi
Ou via notre site Internet : www.agapei.asso.fr
Ou par mail à : ug-albigaillac@agapei.asso.fr