



POSTE A POURVOIR

Conformément à la CCN des personnels des CSE, des CASI et de l'Instance Commune dite CCGPF, le CASI DIJON porte à la connaissance des personnels le recrutement d'un poste de **Second de cuisine**, pour le **01 mars 2023**.

Type de contrat : CDI (2 mois d'essai).

Qualification : Coefficient 157.70 - Catégorie 2.

Régime horaire : Temps plein : 35h hebdomadaires rémunérées
36h40 hebdomadaires travaillées avec RTT
Du lundi au vendredi, soit 7h20 travaillées par jour

Lieu de travail : Restaurant de Dijon ville – 26 rue de l'Arquebuse 21000 DIJON.
Clause de mobilité sur restaurants satellites pour nécessité de service :
Saulon La Chapelle et Perrigny (Dépôt)

Description des tâches :

Intervient sous la responsabilité du responsable de restauration gérant B qui élabore les menus, supervise les achats et contrôle l'application des normes d'hygiène.

- Fabrication des repas : production chaude et préparation froide.
- Participe à la distribution des repas.
- Nettoie la cuisine, ses ustensiles et ses équipements dans le respect des normes d'hygiène.
- Effectue la plonge et du nettoyage sur les périodes de remplacement
- Passe et réceptionne les commandes.
- Réalise l'inventaire de fin de mois.
- Tenue de caisse ponctuelle

Qualités demandées :

- Rigueur, sens de l'hygiène.
- Aptitude au travail en équipe.
- Réactivité.

Diplômes, formations :

- CAP cuisinier exigé, plus expérience minimum 2 ans.
- Maîtrise de la méthode HACCP exigée.
- Permis B

Dépôt des candidatures au plus tard le Vendredi 10 février 2023 au :

CASI DIJON – Service du Personnel
2 rue Jean Baptiste Peincedé
CS 10622 - 21006 DIJON CEDEX

Dijon, le 12 janvier 2023

Caroline MANTRAND
Directrice du CASI DIJON

